

FOR THE LOVE
OF ICE CREAM



Prima-Food
MIT LEIB & SEELE FOOD-SERVICE FÜR DIE REGION



**KATALOG
2024**
GÜLTIG AB 01. 02. 2024

Unser Sortiment für
Eis und Backwaren

**FRONERI
SCHÖLLER**



Stielvoll um die
Welt mit Nuii

Vielschichtiger
Kuchen- und
Tortengenuss



LUST
AUF EINE
REISE?



A WORLD OF TASTE

Wann haben Sie das letzte Mal etwas geschmeckt, das Sie auf eine Reise geschickt hat? Ein Geschmack, ein Aroma, eine Note: Es benötigt nicht viel, um Erinnerungen zu wecken oder neue Geschmackswelten zu betreten. Aber nur, **wenn Leidenschaft auf Know-how trifft**, können Produkte dieses Gefühl immer wieder aufs Neue in uns wecken.

Darum geht es in diesem Katalog: Er ist ein Reiseführer durch **die Vielfalt unseres Markensortiments**, von den Eiskreationen von MÖVENPICK und SCHÖLLER über das Impulseisangebot mit NUII, MILKA, OREO, PIRULO und EXTRÊME bis zu Kuchen- und Tortengenuss mit UNSERE PRACHTSTÜCKE und OMA'S LANDKUCHEN – also **eine Welt voller Genuss für Sie und Ihre Gäste!**

Damit wir diese Welt auch weiterhin genießen können, sehen wir uns in der Verantwortung, unsere Produktion und Lieferketten noch nachhaltiger zu gestalten und Verpackungen komplett recyclingfähig zu machen.

Kommen Sie mit auf die Reise!

WIR SIND **FRONERI**
SCHÖLLER

WARUM FRONERI?
DARUM!

MARKENPOWER,
DIE MAN
SCHMECKT!



BEKANNT
IM GANZEN LAND

Bis zu **98%**
Markenbekanntheit schaffen
Vertrauen und Umsatz! ¹

Weil Eiskäufe vor allem spontan stattfinden,
helfen starke Marken bei der Kaufentscheidung!

Süßwarenmarken wie
MILKA & OREO stehen schon jetzt für **20%**
des Eismarktes - Tendenz steigend! ²



EISZEIT?
JEDERZEIT!

Eisgenuss zu jedem
Anlass und für
jede Zielgruppe -
hier finden alle ihr
Lieblingseis!



1) Quelle: Kantar Ad Tracking Results September 2022

2) Quelle: NielsenIQ MarketTrack, Ice Cream, Tankstelle, LEH+DM, Top-Süßwaren-Marken in Eiscreme, Umsatz in k€, MAT Juni 23 vs. VJ

3) Quelle: Degustationstest Waffeleistüten (EXTRÊME Nuss vs. Wettbewerber C. Nuss)

extreme

**EXTRÊME
GOLDIG!**

Dreifach
ausgezeichneter
Eisgenuss -
von Konsumenten
bestätigt.³

Nuii
ICE CREAM ADVENTURE™

**SO
SCHMECKT
ABENTEUER!**

Die besondere Eis-
marke mit **treuen**
**Genießern und jährli-
chem Wachstum.** ^{4,5}

**IHR SEID JA
KOMMUNIKATIV!**

Reichweitenstarke
Kommunikationskampagne
für noch mehr Bekanntheit.

Nuii
ICE CREAM ADVENTURE™

Milka
EIS

ca. 1 MRD.
Kontakte bei Nuii

> 550 MIO.
Kontakte bei MILKA

Nestlé
Schöner
Backwaren

ERSTE SAHNE!

Freuen Sie sich auf
**Zusatzumsatz vom Marktführer
bei Kuchen & Torten:** ⁶

-  **Convenience trifft
Qualität**
-  **Zeitsparendes
Handling**
-  **Erfolgreiche Produkt-
konzepte mit großer Vielfalt**

4) Quelle: GfK Consumer Panel FMCG, Ice Cream exkl. SC, D-Total, WKR, Nuii Stieleis Total, MAT Juni 2023 vs. VJ
5) Quelle: NielsenIQ MarketTrack, Ice Cream, Tankstelle, Nuii Kernsortiment mit gew. Distri 4w roll >10; Umsatz in k€ MAT Juni 2021-2023
6) Quelle: Datenstand: April 2023 FRONERI Schöller Backwaren und Erlenbacher / bereitgestellt durch die Geo-Marketing GmbH

NACHHALTIGKEIT, DIE SICH LOHNT



Bei FRONERI und unseren Marken nehmen wir **Verantwortung** ernst und setzen uns auf vielseitige Art für **nachhaltige Produktion und Lieferketten** sowie für eine Verbesserung der Lebensumstände unserer Bauern ein.

MIT UNSEREN INITIATIVEN UND PARTNERSCHAFTEN STEHEN WIR FÜR ...

- die **ERHALTUNG** von Wäldern und Artenvielfalt
- den **KLIMASCHUTZ**
- die Sicherung der **EXISTENZGRUNDLAGEN** der FarmerInnen
- die Umsetzung von **MENSCHENRECHTEN**



DAS PIRULO MARKENVERSPRECHEN

Unsere PIRULO Produkte bieten Spaß, mit leckeren Sorten und einer **ANGEMESSENEN PORTIONSGRÖSSE** zum Genuss für jedes Alter!

Unsere Rezepturen orientieren sich an unserer **UNTERNEHMENSVERANTWORTUNG ZUR ERNÄHRUNG**. Deshalb verwenden wir nur Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten und natürliche Aromen.

Milka
EIS

MILKA nutzt nachhaltig angebauten
Kakao aus dem globalen
**MONDELEZ-NACHHALTIGKEITS-
PROGRAMM „COCOA LIFE“**



**HIER STECKT
GUTES DRIN!**

Ohne Kakao keine Schokolade.

Um sicherzugehen, dass dieser Rohstoff aus nachhaltigem Anbau und zu fairen Bedingungen bezogen wird, setzen wir für Nuii, EXTRÊME, MÖVENPICK und SCHÖLLER auf **RAINFORREST ALLIANCE-ZERTIFIZIERTEN KAKAO***.

Für die Eiskreationen von MÖVENPICK kommt selbstverständlich **VANILLE AUS NACHHALTIGEM ANBAU** zum Einsatz.



Unsere Offen-
eismixe von
MÖVENPICK
und SCHÖLLER
haben **kein Palm-
fett als Zutat.**

Bei Nuii und
EXTRÊME
**verzichten
wir komplett
auf Palmöl.**

Bei unseren anderen Marken
verwenden wir **ausschließlich
nachhaltiges, zertifiziertes Palmöl!**



4-0282-12-100-00



AUF DEM HOLZWEG

100% der Holzstiele für Nuii, MILKA und OREO sind **NACHHALTIG BESCHAFFT UND PEFC-/FSC-ZERTIFIZIERT** und auch bei PIRULO sind wir auf Holzstiele umgestiegen.

Für die 480ml-Tubs und 145ml-Cups setzen wir bei MILKA und OREO **FSC-ZERTIFIZIERTE** Becher ein und PIRULO Produkte nutzen ebenfalls **NACHHALTIGE PAPPBECHER**.



Für SMARTIES Pop up nutzen wir Verpackung aus **30% BEREITS RECYCELTEM PLASTIK**



WIR SPAREN MIT MILKA UND OREO 10.000 m² PAPIER* dank Verpackungsumstellung und Einsatz von Faltschachteln und Umkartons mit ca. 80% bzw. ca. 95% Recyclinganteil.



*bei 10 Mio. verkauften Multipacks für 2024

IMMER SCHÖN WILD BLEIBEN!



Das **Nuii PEACE PROJECT** engagiert sich seit 2020 für das friedliche Zusammenleben von Menschen und Elefanten in Namibia.

Seit 2022 fördert Nuii das **WILD ARK KOALA RE-WILDING-PROJEKT** in Australien und unterstützt den Bau einer Koala-Zuchtanlage sowie die Pflanzung von 4.000 Eukalyptusbäumen.



SEIT 2020 PARTNER VON



INHALTS- VERZEICHNIS



IMPULSEIS

- 14 Nuii
- 18 MILKA
- 20 OREO, KIT KAT
- 22 PIRULO
- 24 SCHÖLLER, MÖVENPICK
- 26 EXTRÊME
- 28 Eis-Service



GASTRONOMIE-EIS

- 34 MÖVENPICK
- 40 Vegan MÖVENPICK
- 42 ANTICA GELATERIA DEL CORSO (AGDC)
- 49 Vegan AGDC
- 50 SCHÖLLER
- 52 Eis-Service



EIS-DESSERTS

- 58 Nuii, MÖVENPICK
- 59 SCHÖLLER

TORTEN UND KUCHEN



- 64** UNSERE PRACHTSTÜCKE
- 73** Torten
- 78** Sahneschnitten
- 82** OMA'S LANDKUCHEN
- 88** Runde Kuchen
- 96** Kuchen-Minis
- 98** Plattenkuchen
- 104** Vegane Kuchen

GEBÄCK UND SNACKS



- 108** Croissants
- 111** Plundergebäck
- 112** Süßes Kleingebäck
- 113** Laugengebäck
- 114** Pikante Snacks

BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BROT



- 118** Brötchen
- 120** Baguette und Brot

INFOS



- 124** Kennzeichnung loser Ware
- 125** Informationen



GEHT KEINEM AUF DIE NÜSSE!

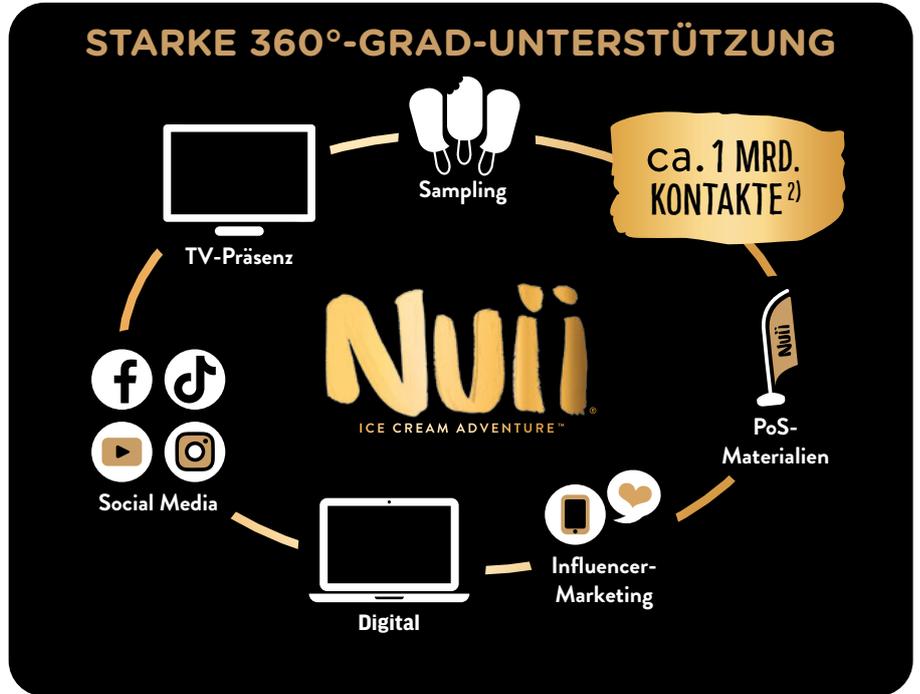
IMPULSEIS

- 14** Nuii
- 18** MILKA
- 20** OREO, KIT KAT
- 22** PIRULO
- 24** SCHÖLLER, MÖVENPICK
- 26** EXTRÊME
- 28** Eis-Service



LUST AUF EIN
EIS-ABENTEUER?

Artikeldata auf der nächsten Seite.



**BIS ZU
48%
ON TOP
UMSATZ¹⁾**

Nuii ist Wachstumstreiber im Stieleis-Segment.



- UNSERE VORZÜGE:**
- Sorgfältig ausgewählte, landestypische Zutaten
 - Umhüllt von reichhaltigen, authentischen Toppings
 - Hergestellt mit Schlagsahne



SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA

Mit Schlagsahne hergestellt.

Cremige Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit gesalzener Karamellsauce, überzogen mit Milkschokolade und karamellisierten australischen Macadamianuss-Stückchen.



Art.-Nr.: 31024792 | 31023059*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 68 g



SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA

MUST-HAVE!



UNSER AUSGEZEICHNETES PRODUKTPORTFOLIO

MILK CHOCOLATE & ITALIAN ROASTED HAZELNUT

Mit Schlagsahne hergestellt.

Cremige Haselnuss-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit italienischen Haselnüssen und Sauce mit italienischen Haselnüssen, überzogen mit Milkschokolade mit gerösteten italienischen Haselnussstückchen und Waffelstückchen.



Art.-Nr.: 31024752

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 68 g

NEU



MILK CHOCOLATE & ITALIAN ROASTED HAZELNUT





ALMOND &
JAVA
VANILLA



ALMOND & JAVA VANILLA

Cremige Java-Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) überzogen mit Milkschokolade und gerösteten Mandelstückchen.



Art.-Nr.: 31024785 | 31020010*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g



COCONUT &
INDIAN
MANGO

COCONUT & INDIAN MANGO

Cremige Kokoseiscreme (mit 8 % Milchfett) und Passionsfrucht-Indische Mango-Sorbet, überzogen mit weißer Schokolade mit Kokoschips mit Kokosblütenzucker und karamellisierten Kokosflocken.



Art.-Nr.: 31022430

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 71 g

WIEDER DA!



CARAMEL WHITE
CHOCOLATE &
TEXAN PECAN

CARAMEL WHITE CHOCOLATE & TEXAN PECAN

Cremige Vanille-Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Karamellsauce, überzogen mit weißer Schokolade mit Karamell und gesalzenen, gerösteten texanischen Pekannuss-Stückchen.



Art.-Nr.: 31022958

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 66 g

SOLANGE DER
VORRAT REICHT!



NEW YORK
COOKIES &
CREAM

NEW YORK COOKIES & CREAM

Cremige Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Schlagsahne und Eiscreme (mit 8 % Milchfett) mit Schlagsahne mit kakaohaltigen Gebäckstückchen aus New York, überzogen mit Milkschokolade mit kakaohaltigen Gebäckstückchen.



Art.-Nr.: 31020875*

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 67 g



3) Quelle: Lebensmittel Praxis, Produkt des Jahres 2023, Bronze in der Warengruppe Eis, Nuii New York Cookies & Cream Zeichenerklärung siehe Seite 125



Milka



**YUMMY
FÜR ALLE!**

**ZARTER MILKA
EISGENUSS!**

Cremiges Vanilleeis mit einem knackig-feinen Strudel und einem Überzug mit original MILKA Alpenmilchschokolade.

**MUST-
HAVE**

**FÜR DIE
GANZE
FAMILIE!**

**STARKE
MARKEN-
BEKANNTHEIT
MIT**

96%¹⁾

**BREITE
KOMMU-
NIKATION**

**AUF ALLEN
KANÄLEN.**



★★★★★
Die Bewertung spricht für sich²⁾

MILKA VANILLA & CHOCOLATE SWIRL STIELEIS

Zarter MILKA Stieleeis-Genuss für unterwegs. Mit einem knackigen Schokoladenswirl.

Vanilleeis mit einem knackig-feinen Strudel und einem Überzug mit original MILKA Alpenmilkschokolade.



Art.-Nr.: 31022660

VE: 20 Stück à 90 ml/20 Stück à 65 g



MUST-HAVE!

MILKA STRAWBERRY CHEESECAKE STIELEIS

Zarter MILKA Stieleeis-Genuss für unterwegs.

Cremiges Eis mit Käsekuchengeschmack und Erdbeersorbet überzogen mit MILKA Alpenmilkschokolade und Gebäckstückchen.



Art.-Nr.: 31024528 | 31022887*

VE: 20 Stück à 90 ml/20 Stück à 67 g



MILKA MINI CUP

MILKA Eisgenuss im Mini-Becher.

Beim MILKA Mini Cup trifft cremiges Vanilleeis mit Milkschokoladenmousse auf MILKA Alpenmilkschokoladenstückchen. Dank integriertem Holzlöffel ist der Mini Cup ideal für den Genuss unterwegs.



Art.-Nr.: 31024335 | 31022883*

VE: 20 Stück à 145 ml/20 Stück à 94 g



2) Quelle: Produkttest Aktion MILKA Vanilla & Chocolate Swirl Stieleeis 2021, n=>1.600, REWE im Auftrag der FRONERI Ice Cream Deutschland GmbH



SCHWARZ
AUF WEISS:
DER KULTKEKS ALS EIS.

LECKER FÜR
FAMILIEN
MIT TEENIES UND KIDS.

NEU



OREO MINI BITES CUP

OREO Eisgenuss im Mini Cup.
Ideal zum Snacken für unterwegs.

OREO Ice Cream Bites mit einer genussvollen Rezeptur aus cremigem Eis mit Vanillegeschmack, umhüllt von einem einzigartigen Überzug mit original OREO Keksstückchen. Die OREO Ice Cream Bites sind ideal für den besonderen Genussmoment zu Hause oder für eine Auszeit unterwegs - jetzt im neuen Mini-Cup-Format.



Art.-Nr.: 31024777

VE: 12 Stück à 105 ml / 12 Stück à 72 g



OREO STICK

OREO Eisgenuss am Stiel.

Das OREO Eisvergnügen am Stiel überzeugt mit einer genussvollen Rezeptur aus cremigem Eis mit Vanillegeschmack und OREO Keksstückchen. Umhüllt wird der Eismix von einem einzigartigen Überzug, der mit OREO Keksstückchen hergestellt wird.



Art.-Nr.: 31022681

VE: 20 Stück à 90 ml / 20 Stück à 64 g



MUST-HAVE!
Mit verbesserter
Rezeptur

OREO EIS-SANDWICH

Der Kultkeks als leckeres OREO Sandwicheis für unterwegs.

Cremiges Eis mit Vanillegeschmack mit knusprigen OREO Stückchen zwischen zwei Kakaokeksen.



Art.-Nr.: 31024887 | 31018845*

VE: 24 Stück à 135 ml / 24 Stück à 80 g

**KEINE PAUSE
FÜR DEN GESCHMACK!**



KIT KAT TÜTE

Mit original KIT KAT Mini-Riegel.

Leckeres Schokoladeneis in einer knusprigen Waffeltüte mit einem knusprigen KIT KAT Riegel und cremiger Schokoladensauce.



Art.-Nr.: 31022932

VE: 24 Stück à 110 ml / 24 Stück à 68 g



NEU

FRUIT JOY

PIRULO FRUIT JOY¹⁾

Mit Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentraten.

Fruchtiges Eis am Stiel mit Wassereis Ananas, Himbeerfruchteis, Wassereis Limette, Orangensorbet und Schwarzes Johannisbeersorbet.



Art.-Nr.: 31024501

VE: 24 Stück à 65 ml / 24 Stück à 65 g



ECHTER SPAß
KOMMT GANZ
NATÜRLICH!

Unsere Pirulo Produkte bieten Spaß, mit leckeren Sorten und einer angemessenen Portionsgröße zum Genuss für jedes Alter! Unsere Rezepturen orientieren sich an unserer Unternehmensverantwortung zur Ernährung. Deshalb verwenden wir nur Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten und natürliche Aromen.



Hergestellt mit Fruchtsäften**
& VEGAN***



PIRULO CARETTA ORANGE

Pure Erfrischung am Stiel.
Erfrischendes Orangensorbet.



Art.-Nr.: 31024466 | 31022889*

VE: 40 Stück à 55 ml / 40 Stück à 58 g



PIRULO WATERMELON¹⁾

Erfrischendes Wassermelonen- und Apfelwassereis mit leckeren kakaohaltigen Fettglasurstückchen.



Art.-Nr.: 31024651

VE: 36 Stück à 73 ml / 36 Stück à 67 g

Art.-Nr.: 31023006*

VE: 35 Stück à 73 ml / 35 Stück à 67 g



PIRULO KAKTUS 4 FRIENDS

Der erste KAKTUS zum Teilen.

Leckeres Erdbeerfruchteis umhüllt von grüner Fettglasur mit Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31024680 | 31023018*

VE: 12 Stück à 90 ml / 12 Stück à 86 g



PIRULO KAKTUS¹⁾

Erfrischendes Erdbeerfruchteis, Orangensorbet und Zitronenfruchteis mit einer Spitze aus grüner Fettglasur mit Kaugummigeschmack, Knisterbrausebonbonsplittern und getrockneten Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31024469 | 31021124*

VE: 36 Stück à 45 ml / 36 Stück à 48 g



PIRULO FRUTTI¹⁾

Leckeres Apfelfruchteis, erfrischendes Orangensorbet und fruchtiges Erdbeerwassereis als bunter Fruchtspieß am Stiel mit kakaohaltigen Fettglasurstückchen.



Art.-Nr.: 31024473 | 31014711*

VE: 20 Stück à 70 ml / 20 Stück à 64 g



PIRULO TROPICAL¹⁾

Erfrischendes Wassereis mit exotischen Früchten.



Art.-Nr.: 31024687

VE: 20 Stück à 70 ml / 20 Stück à 71 g

Art.-Nr.: 31014212*

VE: 20 Stück à 80 ml / 20 Stück à 80 g



PIRULO COOL COLA

Die Erfrischung mit Colageschmack.

Erfrischendes Wassereis mit Colageschmack.



Art.-Nr.: 31024464 | 31020923*

VE: 30 Stück à 99 ml / 30 Stück à 100 g



SMARTIES POP UP¹⁾

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.

Zartschmelzendes Vanilleeis mit gecrushten SMARTIES und SMARTIES Minis-Topping.

Art.-Nr.: 31024233

VE: 20 Stück à 85 ml / 20 Stück à 52 g



MILK FLIP

Der leckere Milcheis-Klassiker.

Leckeres Vanillemilcheis.



Art.-Nr.: 31022837

VE: 40 Stück à 35 ml / 40 Stück à 21 g



FAMILIEN-
MARKE SEIT
ÜBER
80 JAHREN



95%
Markenbekanntheit**

** Kantar Speiseeis-Werbetracking Juni 2021

ERFAHRUNG & KOMPETENZ,
DIE ÜBERZEUGEN



1956 -
Big Sandwich



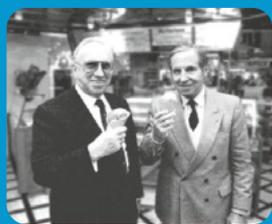
1976 -
10 FOR TWO



1986 -
BUM BUM Eis



2009 -
HIMBI Eis



Theo Schöller
und Ueli Prager



BUM BUM¹⁾¹⁰⁾¹²⁾

Mit kultigem Kaugummistiel.

Erfrischendes Erdbeerfruchteis und cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von roter Fettglasur mit Kaugummigeschmack, mit Kaugummistiel.



Art.-Nr.: 31024921 | 31016283*

VE: 32 Stück à 72 ml / 32 Stück à 52 g



10 FOR TWO

Cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von knackiger kakaohaltiger Fettglasur.



Art.-Nr.: 31018834

VE: 24 Stück à 100 ml / 24 Stück à 65 g



BIG SANDWICH

Unser Verkaufsschlager seit über 60 Jahren.

Feines Schokoladeneis, cremiges Bourbon-Vanilleeis und fruchtiges Eis mit Erdbeere zwischen zwei leckeren Waffelblättern.



Art.-Nr.: 31024545 | 31016232*

VE: 28 Stück à 140 ml / 28 Stück à 61 g



HIMBI

Der vanillig-himbeerige Klassiker.

Cremiges Bourbon-Vanilleeis umhüllt von erfrischendem Himbeerfruchteis.



Art.-Nr.: 31023039

VE: 25 Stück à 75 ml / 25 Stück à 52 g



PASSIONFRUIT MANGO & CREAM

Mit Sahne hergestellt.

Eiskrem und Passionsfrucht- und Mangosorbet überzogen mit Passionsfrucht- und Mangosorbet (39,0%).



Art.-Nr.: 31024337 | 31018839*

VE: 24 Stück à 90 ml / 24 Stück à 70 g


extrême

EINZIGARTIG

Waffel aus knusprigem Keks gefüllt mit cremigem Vanilleeis und einem Kern aus Karamellsauce mit Keksstückchen, Schokoladenröllchen und Karamellsauce als Topping.



COOKIE CONE

WAFFEL AUS
KNUSPRIGEM
KEKS

**EXTRÊME
COOKIE CONE VANILLE
& KAREMELL¹⁾**

Art.-Nr.: 31024571 | 31022625*
VE: 16 Stück à 110 ml / 16 Stück à 71 g



EXTRÊME NUSS

**Nussig. Cremig. Knusprig.
Extrême lecker.**

Leckeres Eis mit Haselnuss und Eis mit Sahnegeschmack, mit einem Kern aus Haselnuss-Nugatcreme und einem Topping aus kakaohaltiger Fettglasur und Haselnusstückchen, in einer knusprigen Waffeltüte.



EXTRÊME ERDBEER¹⁾

**Beerig. Fruchtig. Knusprig.
Extrême lecker.**

Fruchtiges Erdbeereis und Eis mit Sahnegeschmack, mit einem Kern und Topping aus einer leckeren roten Mehrfruchtsauce in einer knusprigen Waffeltüte.



EXTRÊME VANILLE¹⁾

**Vanillig. Cremig. Knusprig.
Extrême lecker.**

Waffelhörnchen mit zweierlei Vanilleeis und Mandelkrokant als Topping.



Art.-Nr.: 31024490 | 31020997*

VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 73 g

Art.-Nr.: 31024489 | 31020996*

VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 73 g

Art.-Nr.: 31022838*

VE: 16 Stück à 120 ml / 16 Stück à 71 g



Unsere Waffelhörnchen sind von der DLG für ihre besondere Qualität ausgezeichnet.



Kakao

Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao**.



EISUMSATZ LEICHT GEMACHT!

In drei einfachen Schritten:

1

FERNWIRKUNG GENERIEREN

Schirme und Fahnen
im Aussehen unserer
bekanntesten Marken sorgen
für große Weitenwirkung.



2

ANLOCKEN

Attraktive Aufsteller
im Verkaufsbereich laden
zum Näherkommen ein und
wecken die Lust auf Eis!



3

VERKAUFEN

**Übersichtliche
Preistafeln** helfen Ihren
Gästen bei der Kaufent-
scheidung – je mehr Vielfalt,
desto besser!



JETZT WIRD AUFGETAFELT

Mit unseren neuen, flexiblen Preistafeln wird Verkaufen noch einfacher:

Große Produktabbildungen mit hoher Weitenwirkung und ein modernes Design schaffen mehr Aufmerksamkeit für Ihr Sortiment – natürlich mit Kennzeichnung der veganen und glutenfreien Artikel! Mit den Top-Sellern sprechen Sie alle Gäste an – diese dürfen also auf keiner Preistafel fehlen. Entscheiden Sie mit den vorgedruckten Stickern und passenden Platzhaltern selbst, welche Produkte im Fokus stehen.

SO EINFACH GEHT'S:

STICKER AUSWÄHLEN

Entscheiden Sie sich für die Sticker, die zu Ihrem Angebot passen und lösen Sie sie einfach von der Trägerfolie ab.

INDIVIDUALISIEREN

Nutzen Sie Einzel-Abbildungen für ein kleineres Angebot und Doppel-Abbildungen für ein größeres Angebot.

ANPASSEN

Lösen Sie bei einem wechselnden Sortiment die entsprechenden Sticker von der Preistafel und bringen Sie neue an!

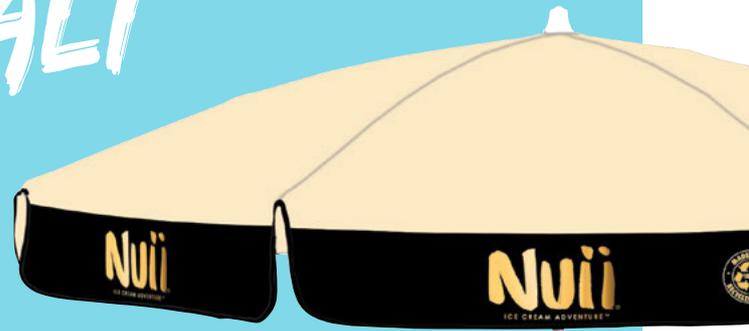


Flexible Preistafel, 24er
(für 18 bis 26 Artikel)

Flexible Preistafel, 12er
(für 4 bis 16 Artikel)



RICHTIG KALT HIER!



1 GUT GESCHÜTZT

Schützen Sie die Truhe vor **Sonnen- oder Wärmestrahlung** sowie vor **Feuchtigkeit und Nässe**. Stellen Sie die Truhe nicht unter Klimaanlage oder Ventilatoren auf.

2 DECKEL ZU!

Halten Sie den Deckel der Eistruhe immer **geschlossen** und die **Temperatur bei mindestens -18°C**.

3 DA IST NOCH LUFT

Befüllen Sie die Eistruhe **nicht über die Stapelmarke** hinaus.

4 PLATZ-FRAGE

Achten Sie auf einen **Mindestabstand von 10 cm** zu Wänden oder anderen festen Einbauten.



Die ideale Truhenbelegung:



SO BLEIBEN IHRE TRUHEN COOL:

DIE RICHTIGE LAGERUNG

- First expired / First out-Prinzip
- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- Beschädigte Verpackungen aus der Truhe entfernen

DER IDEALE TRUHEN- MANAGER

- Bestimmen Sie eine Person aus dem Personal für die Reparatur, Reinigung und das Abtauen der Truhe

OPTIMAL BESTÜCKEN FÜR MEHR UMSATZ

- Vermeiden Sie leere Schächte
- Topseller doppelt belegen
- Hochpreisige Artikel nach hinten, die günstigeren nach vorne

SAFETY FIRST

HYGIENE UND BETRIEB

Regelmäßig abtauen,
dabei keine spitzen
Gegenstände verwenden

Direkt an geerdete
Wandsteckdose
anschließen (elektrische
Absicherung
beachten!)

Truhe erst befüllen,
wenn die vorge-
schriebene Betriebs-
temperatur erreicht ist
(Lager- und Verkaufs-
truhen -18 °C,
Vitrinen -16 °C)



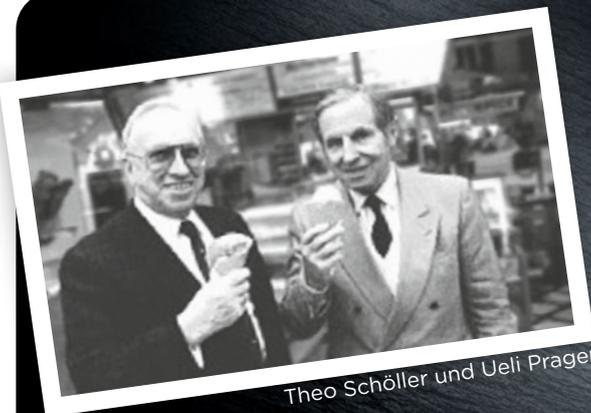
WER HAT DIE
KOKOSNUSS
GEKLAUT? WIR!

GASTRONOMIE-EIS

- 34 MÖVENPICK
- 40 Vegan MÖVENPICK
- 42 ANTICA GELATERIA DEL CORSO (AGDC)
- 49 Vegan AGDC
- 50 SCHÖLLER
- 52 Eis-Service

MÖVENPICK®

OFFEN GESAGT:



Theo Schöller und Ueli Prager

wir sind **SORTENTÜFTLER**
mit Innovation in unserer DNA ...



... und wir sind
Klassenbeste bei²:

- ★ AUSSEHEN
- ★ GESCHMACK
- ★ KAUFBEREIT-
SCHAFT

Noch Fragen?

... mit

98%

MÖVENPICK
MARKEN-
BEKANNTHEIT¹



COCONUT CRISP

Unwiderstehlich cremiges veganes Kokoseis auf Sojabasis mit knusprigen Crispies und feinen Kokosraspeln.

VEGAN

Artikeldaten auf Seite 37/40.

BREAKING NEWS

HEIDELBEER BUTTERMILCH

Unser Eis der Gastronomie 2024
Dreifarbige Highlight!
Fruchtiges Heidelbeersorbet und Eis
mit Buttermilch mit Heidelbeersauce.



Artikeldaten auf Seite 38.



CRÈME VANILLA

Mit Schlagsahne verfeinert.
Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit
fein gemahlenden extrahierten
Bourbon-Vanilleschoten und
Schlagsahne.



Art.-Nr.: 31016344

VE: 5-Liter-Wanne / 2.619 g



CHOCOLATE CHIPS

Mit knackigen Schokostückchen.
Zweierlei zartschmelzendes Schokola-
deneis mit knackigen Vollmilchschokola-
denstückchen.



MAPLE WALNUTS

Mit karamellisierten Walnüssen
und Ahornsirup.
Cremiges Eis mit Ahornsirup und
karamellisierten Walnüssen.



**STRACCIATELLA
CIOCCOLATA**

Mit Schlagsahne verfeinert und
Schokoladensauce verstrudelt.
Cremiges Stracciatellaeis mit knackigen
Schokoplättchen und Raspelschokolade,
verfeinert mit Schlagsahne und Schoko-
ladensauce.



Art.-Nr.: 31023328 |
31016255*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.878 g



Kakao



Art.-Nr.: 31022065

VE: 5-Liter-Wanne / 2.775 g



Art.-Nr.: 31023283

VE: 5-Liter-Wanne / 2.886 g



Kakao



ESPRESSO KROKANT

Mit knusprigem Haselnusskrokant.

Aromatisches Kaffeeis mit knusprigem Haselnusskrokant.



Art.-Nr.: 31016278

VE: 5-Liter-Wanne / 2.771 g



PISTAZIE

Mit Pistazienmark und Pistazienkernen.

Pistazieneis mit Pistazienmark und gehackten Pistazienkernen.



Art.-Nr.: 31023412 | 31016345*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.782 g



CARAMELITA

Mit echten Schweizer Rahmkaramellen.

Zartschmelzendes Eis mit Rahmkaramellcreme, feinen Rahmkaramellstückchen und samtiger Karamellsauce.



Art.-Nr.: 31024909 | 31008727*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.034 g



JOGHURT

Erfrischend & cremig.

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt.



Art.-Nr.: 31024977 | 31018874*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.607 g



SALTED CARAMEL

Mit gesalzener Karamellsauce und Toffeestückchen.

Unwiderstehlich cremiges Eis mit gesalzener Karamellsauce und Toffeestückchen.



Art.-Nr.: 31023153

VE: 5-Liter-Wanne / 3.098 g

VEGAN



COCONUT CRISP

Unwiderstehlich cremiges veganes Kokoseis auf Sojabasis mit knusprigen Crispiess und feinen Kokosraspeln.



Art.-Nr.: 31024874

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.325 g

Art.-Nr.: 31022324***

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.269 g



TRES LECHES MACADAMIA

Mit karamellisierten Macadamiastückchen.

Einzigartige Kombination aus cremigem Eis mit entrahmter Milch, Schlagsahne und gezuckerter Kondensmilch, samtiger gesalzener Karamellsauce und karamellisierten Macadamiastückchen.



Art.-Nr.: 31021072

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.303 g

MÖVENPICK®

NEU

HEIDELBEER BUTTERMILCH

Mit fruchtigem Heidelbeersorbet.
Fruchtiges Heidelbeersorbet und Eis mit Buttermilch mit Heidelbeersauce.



Art.-Nr.: 31024790

VE: 5-Liter-Wanne / 3.050 g

**PFIRSICH JOHANNISBEERE**

Mit fruchtigem Sorbet Schwarze Johannisbeere.
Fruchtige Kombination aus Eis mit Pfirsich und schwarzem Johannisbeersorbet, verstrudelt mit feinen Fruchtstückchen.



Art.-Nr.: 31022869

VE: 5-Liter-Wanne / 3.290 g

**BROMBEERE**

Mit fruchtigem Brombeerstückchen.
Fruchtig-cremigem Brombeereis mit sommerreifen Brombeerstückchen.



Art.-Nr.: 31016301*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.821 g



SEIT ÜBER 35 JAHREN
IM SORTIMENT

STRAWBERRY

Mit aromatischen Erdbeerstückchen.

Fruchtiges Erdbeereis mit aromatischen Erdbeerstückchen.



Art.-Nr.: 31021151 | 31006083*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.191 g



MANGO JOGHURT

Mit fruchtigem Mangopüree.

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt und exotisches Mangoeis mit fruchtigem Mangopüree und aromatischen Mangostückchen.



Art.-Nr.: 31024978 | 31006078*

VE: 5-Liter-Wanne / 3.132 g



HIMBEER SAHNE

Mit Schlagsahne verfeinert und hochwertigem Himbeersorbet.

Feines Eis mit Schlagsahne, fruchtigem Himbeersorbet und weißen Schokoladenstückchen.



Art.-Nr.: 31023178

VE: 5-Liter-Wanne / 2.681 g



Kakao



AMARENA CREAM

Mit Schlagsahne verfeinert und fruchtigen Stückchen der Sauerkirsche.

Kreation aus cremigem Eis mit Schlagsahne, aromatischem Sauerkirscheis, feiner Sauerkirschsauce und fruchtigen Sauerkirschstückchen.



Art.-Nr.: 31023175

VE: 5-Liter-Wanne / 3.314 g

VEGAN TRÄGT FRÜCHTE

VEGAN

- ... ist gekommen, um zu bleiben
- ... steht für Tierschutz
- ... ist der Umsatztreiber¹⁾
- ... ist perfekt für die junge Zielgruppe

TREND? BEWUSST!

VEGAN

NEU

COCONUT CRISP

Unwiderstehlich cremiges veganes Kokoseis auf Sojabasis mit knusprigen Crispies und feinen Kokosraspeln.



Art.-Nr.: 31024874

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.325 g

Art.-Nr.: 31022324**

VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.269 g



CHERRY COOKIE & VANILLA

Mit Sauerkirschsorbet und Hafercookies.
 Veganes Bourbon-Vanilleeis verstrudelt mit fruchtigem Sauerkirschsorbet und Hafercookies.



CITRONEN SORBET

Mit sizilianischen Zitronen.
 Erfrischendes Zitronensorbet mit feinen Zitronenstückchen.



Art.-Nr.: 31022969
 VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.410 g



Art.-Nr.: 31023176 | 31016327*
 VE: 5-Liter-Wanne / 3.815 g



CASSIS SORBET

Mit 50 % Fruchtgehalt.
 Erfrischendes Sorbet Schwarze Johannisbeere mit aromatischen schwarzen Johannisbeerstückchen.



PASSIONSFRUCHT SORBET

Mit saftigen Mangostückchen.
 Exotisches Passionsfruchtsorbet mit einer Fruchtzubereitung mit saftigen Mangostückchen.



HIMBEER SORBET

Mit 46 % Fruchtgehalt.
 Fruchtiges Himbeersorbet.



Art.-Nr.: 31016352
 VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.748 g



Art.-Nr.: 31023235
 VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.757 g



Art.-Nr.: 31016256
 VE: 2 x 2,4-Liter-Wanne / 2 x 1.680 g

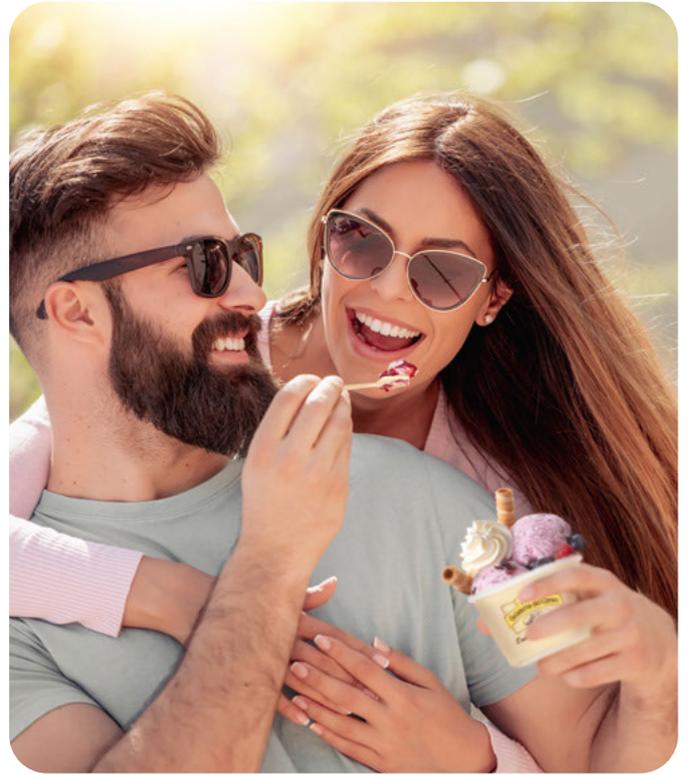


Italian Passion

Unsere Marke Antica Gelateria del Corso hat ihren Ursprung im frühen 20. Jahrhundert, in einem kleinen Café im Herzen von Parma. Sie steht für italienische Eiskunst, Tradition, Geschmacksvielfalt und Qualität.

Kontinuierlich und mit Leidenschaft führen wir die Marke weiter und begeistern unsere Kunden mit authentischen, innovativen Sorten, ohne dabei die Wurzeln unserer Eiskunst aus den Augen zu verlieren.





100% TRADIZIONE

- Unser Eis wird nach traditionellen Rezepturen in Terni und Ferentino/Italien hergestellt
- Viele Zutaten kommen aus ganz besonderen Regionen Italiens
- Unser Sortiment bietet zahlreiche typisch italienische Eisdiele-Klassiker und vegane Sorbets

100% BUON GUSTO

- Hochwertige Zutaten, ein hoher Fruchtgehalt bei Sorbets, nachhaltige Vanille und Rainforest Alliance-zertifizierter Kakao sorgen für guten Geschmack mit gutem Gewissen



Kakao

100% L'AMORE

- Dank unserer besonderen Abfüllung sind unsere Wannen im Handumdrehen dekoriert und machen Lust auf Eis
- Wir schulen Sie, wie Sie das Eis für die individuelle Note ganz einfach überspachteln und dekorieren





AGDC VANIGLIA

Mit fein gemahlene extrahierten Vanilleschoten.

Cremiges Vanilleeis mit fein gemahlene extrahierten Vanilleschoten.



Art.-Nr.: 31024301 | 31015841*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC STRACCIATELLA

Mit knackigen Schokoladenstückchen.

Cremiges Vanilleeis mit knackigen Schokoladenstückchen.



Art.-Nr.: 31024303 | 31015840*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC CIOCCOLATO

Mit knackigen Schokoladenstückchen.

Vollmundiges Schokoladeneis mit knackigen Schokoladenstückchen.



Art.-Nr.: 31024294 | 31015843*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC PISTACCHIO

Mit Pistazien aus Sizilien.

Cremiges Pistazieneis mit knackigen Pistazienstückchen aus Sizilien.



Art.-Nr.: 31024300 | 31015846*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC NOCCIOLA

Mit Haselnüssen aus dem Piemont.

Köstliches Haselnusseis mit knackigen Haselnussstückchen.



Art.-Nr.: 31024298 | 31015870*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g

PISTAZIEN AUS SIZILIEN

Im sonnigen Sizilien wachsen feingliedrige Bäume mit dünnen Ästen und aromatischen Früchten – den berühmten sizilianischen Pistazien. Neben der besonders grünen Farbe ist der Geschmack der sizilianischen Pistazien einzigartig. Die besondere Qualität ist der Grund dafür, dass Antica Gelateria del Corso nur hier seine Pistazien für die Kreation der Sorte Pistacchio bezieht.



HASELNÜSSE AUS DEM PIEMONTE

Das Piemont ist bekannt für seine sanften Hügel und male-
rischen Dörfer. Was nicht jeder weiß, hier wachsen auch ganz
besondere, hochwertige Haselnüsse: Sie haben einen runden,
sanften Geschmack, so wie die Hügel, in denen sie wachsen.

Antica Gelateria del Corso verarbeitet diese Nüsse und
Früchte mit Sorgfalt und Leidenschaft, und macht jede Kugel
Eis zu einem besonderen Genuss.

TIRAMISÙ MIT ITALIENISCHEM MASCARPONE

Schön, dass es ihn gibt – den Mascarpone. Denn für viele ist
das Tiramisù die wohl beste süße Erfindung der Italiener.

Mit Leidenschaft produziert Antica Gelateria del Corso
das Tiramisù-Eis: eine besondere Sorte, die direkt aus der
ursprünglichen italienischen Eiskunst kommt.



ZITRONEN AUS SIZILIEN

Sizilien – ganz im Süden des italienischen Stiefels
liegt die Insel, auf der die Zitronen das perfekte Klima
finden, um ihren charakteristischen Geschmack und ihr
besonderes Aroma zu entwickeln. Antica Gelateria del
Corso nimmt diese Früchte – von der Sonne geküsst –,
um Sie mit einer Kugel Sorbet in die Welt Siziliens zu
entführen.



FREILANDEIER:
Diese Produkte enthalten Freilandeier.



AGDC TIRAMISÙ

Mit Mascarpone.

Cremiges Eis mit Mascarpone mit Kaffeesauce, alkoholhaltiger Kaffeesauce und Biskuitstückchen mit Kaffeegeschmack.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!



Art.-Nr.: 31024307 | 31007403*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



AGDC YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

Mit leckeren Waldfrüchten.

Cremiges Eis mit Joghurtherzeugnis, fruchtig kombiniert mit einer Zubereitung mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren.



Art.-Nr.: 31019661

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.772 g



AGDC AMARENA

Mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.

Cremiges Vanilleeis mit einer Sauerkirschzubereitung, aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.



Art.-Nr.: 31024308 | 31015860*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC MALAGA

Malaga - der italienische Eis-Klassiker.

Eis mit einer Sultaninenzubereitung mit Malagageschmack.



Art.-Nr.: 31019665

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC VANIGLIA E CARMELLO

Mit gesalzener Karamellsauce.

Cremiges Vanilleeis mit gesalzener Karamellsauce und mit Karamellstückchen verfeinert.



Art.-Nr.: 31024310 | 31015857*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC COOKIES

Mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.

Cremiges Vanilleeis durchzogen von Kakaosauce, mit Kakaokeksstückchen und schokolierten Waffelstückchen.



Art.-Nr.: 31024305 | 31015868*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.715 g



AGDC CAFFÈ

Köstliches Kaffeeis.

Köstliches Kaffeeis mit dem unwiderstehlichen Aroma.



Art.-Nr.: 31024302 | 31015837*

VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.610 g



AGDC CIOCCOLATO BIANCO

Mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoflocken.

Zartschmelzendes weißes Schokoladeneis mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoladenflocken.



Art.-Nr.: 31024313 | 31018124*

VE: 2 x 2,035-Liter-Wanne / 2 x 1.250 g





LIFE IS SHORT - MAKE IT SWEET



Mehr Rezeptideen und Inszenierungen auf www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezpte



AGDC MELONE

Mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.
Zartschmelzendes Eis mit Melone mit Melonenzubereitung mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.



Art.-Nr.: 31022845 | 31018123*
VE: 2 x 2,035-Liter-Wanne / 2 x 1.345 g



AGDC MANGO

Mit fruchtigem Mangopüree.
Aromatisches Mangosorbet mit fruchtigem Mangopüree.



Art.-Nr.: 31019662
VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.910 g



AGDC LIMONE

Mit sizilianischen Zitronen.
Fruchtiges Zitronensorbet mit sizilianischen Zitronen.



Art.-Nr.: 31024297 | 31015864*
VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



AGDC FRAGOLA

Mit fruchtigem Erdbeerpüree.
Fruchtiges Erdbeersorbet mit aromatischer Erdbeersauce.



Art.-Nr.: 31024296 | 31015845*
VE: 4,4-Liter-Wanne / 2.900 g



VANILLA

Himmlich cremiges Bourbon-Vanilleeis.



Art.-Nr.: 31018088

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



SCHOKO

Unwiderstehlich vollmundiges Schokoladeneis.

Schokoladeneis.
Ohne Zusatz von Aromen.



Art.-Nr.: 31023284

VE: 5-Liter-Wanne / 2.477 g



Kakao



STRACCIATELLA

Mit knackigen Schokostücken.

Wunderbar cremiges Stracciatellaeis mit knackigen Schokostückchen.



Art.-Nr.: 31023410 |

31016311*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.572 g



Kakao



HASELNUSS

Mit feinem Haselnussmark.

Herrlich nussiges Eis mit Haselnuss.



Art.-Nr.: 31023285

VE: 5-Liter-Wanne / 2.500 g



ERDBEER

Fruchtig und sommersüß.

Lecker aromatisches Eis mit Erdbeere verstrudelt mit sommersüßem Erdbeerfruchteis.



Art.-Nr.: 31023411 | 31016350*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.657 g



ZITRONE

Unwiderstehliches Zitroneneis verstrudelt mit fruchtiger Zitronensauce.



Art.-Nr.: 31016346

VE: 5-Liter-Wanne / 3.313 g

DIE KULTSORTE AUS DEN 80ERN

NEU



WALDMEISTERGESCHMACK

Fruchtig-erfrischend.

Cremiges Eis mit Waldmeistergeschmack.



Art.-Nr.: 31025255

VE: 2 x 2,4 Liter-Wanne / 2 x 1.200 g



MIT UNS IST DAS LEBEN BUNT!

SMARTIES[®]

Mit echten SMARTIES Schokolinsen.

Lecker cremiges Eis mit entrahmter Milch
und echten SMARTIES Schokolinsen.



Art.-Nr.: 31024268 | 31021150*

VE: 5-Liter-Wanne / 2.690 g



Kakao



RICHTIGES HANDLING. DAUERHAFTER ERFOLG.

ABDECKUNG SCHLIESSEN

Bei längeren Pausen immer **Abdeckung schließen**.

GENUSS PUR

Um den **reinen Genuss** der jeweiligen Eissorte zu gewährleisten, **Eis nicht in andere Behälter umfüllen**.

IDEALE TEMPERATUR

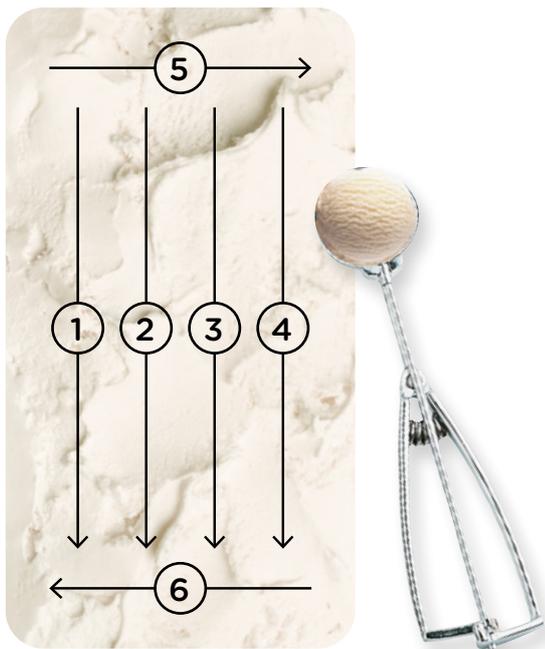
Die perfekte Portionier-temperatur liegt bei **-12 °C bis -14 °C**.



LAGERUNG

- First in/ First out-Prinzip
- Kühlkette nicht unterbrechen
- Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren
- Eiswannen nach Ladenschluss aus der Vitrine nehmen und in einer Truhe bei mindestens -18 °C lagern
- Mit Originaldeckel verschließen, keine anderen Lebensmittelprodukte in derselben Truhe lagern

RICHTIGES PORTIONIEREN



- Portionierer mit wenig Druck über Eisfläche ziehen
- Am Wannenrand abstreifen

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Empfehlungsbasis 30stel-Portionsgröße

	Kugeln pro Wanne	Listenpreis in €	
		pro Wanne	Einstand pro Kugel
SCHÖLLER			
5-Liter-Wannen	75	26,90	0,36
MÖVENPICK			
5-Liter-Wannen	75	39,90	0,53
2 x 2,4-Liter-Wannen	72	41,90	0,58
AGDC			
4,4-Liter-Wannen	55	37,90	0,69
2 x 2,035-Liter-Wannen	51	36,90	0,72

Portioniergröße	Menge Halbkugel 5-Liter-Wanne	Menge Halbkugel 2 x 2,4-Liter-Wannen
1/50	158	152
1/40	114	109
1/30	74	71
1/20	61	59
1/16	52	50

Vorgegebene Mengen sind Richtwerte, die als Grundlage dienen. Ca.-Angaben.

Voraussetzung: empfohlene Portioniertemperatur und -methode immer einhalten.

KLEINE STATION - GROSSES POTENZIAL

MIT MINIMALEM AUFWAND FÜR MAXIMALEN MEHRWERT

- Mit 1-Kugel-Desserts kleine Genuss-Oasen für den Gast schaffen.
- Bereits attraktives Angebot mit 1-2 Sorten möglich.
- Zusatzumsatz auch mit kleinem Eisposten auf 1-1,5m² Fläche.
- Bonerhöhung um 1 Dessert bei WE <1,00 € um 3,50-4,00 €.



AUS DREI MACH VIER!



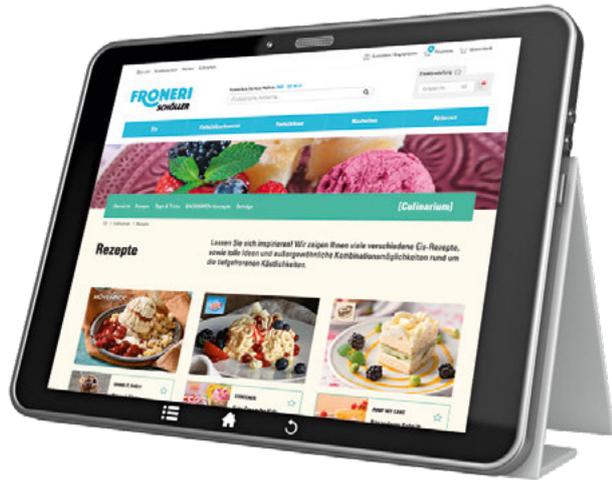
Mit **nur drei Sorten** kann eine Vielzahl an leckeren Rezepten kreiert werden, die jeden Geschmack ansprechen.



REZEPT-KOMPETENZ



- **Alles andere als nur Nachtisch!**
Egal, ob Waffel, Kuchen oder Pancakes: Mit Eis wird jeder Nachtisch zum Traumdessert – wir zeigen wie! Einfach eindrucksvolle Eiskreationen zaubern und im Handumdrehen mit wenigen Zutaten für einen coolen Zusatzumsatz sorgen!
- Gäste lassen sich bei einem attraktiven Angebot sehr leicht zum Eis und Dessert verführen.
- Mehr als **100 Rezeptideen** auf unserer Website.



www.froneri-schoeller.de/culinarium/rezpte/moevenpick-eis-geht-immer



EISKARTEN:

Ihr 365-Tage-Eisverkäufer am Tisch!

- Eiskarten wecken die Lust auf Süßes beim Gast.
- Umsatzsteigerung durch Einsatz einer Eiskarte.
- Das passende Werbemittel für jedes Geschäft.



MÖVENPICK CLASSIC

Format:
4-Seiter / 6-Seiter / 8-Seiter / 12-Seiter
160 x 240 mm (geschlossen)



MÖVENPICK DELUXE

Format:
4-Seiter / 8-Seiter / 12-Seiter
200 x 200 mm (geschlossen)





TAKE IT EASY!

EIS-DESSERTS

58

NUII, MÖVENPICK

59

SCHÖLLER



NEU

Nuii MINI SALTED CARAMEL & AUSTRALIAN MACADAMIA

Mit Schlagsahne hergestellt.

Cremige Vanille-Eiscreme (mit 8% Milchfett) mit gesalzener Karamellsauce, überzogen mit Milkschokolade und karamellisierten australischen Macadamianuss-Stückchen.



Art.-Nr.: 31024817

VE: 60 Stück à 55 ml / 60 Stück à 43 g



Kakao



SCHOKO MINIS*

Mini-Format - maximaler Genuss.

Cremiges MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, umhüllt von Vollmilkschokolade oder Milkschokolade und Mandelstückchen.



Art.-Nr.: 31018881

VE: 72 Stück à 50 ml / 72 Stück à 34 g



Kakao



FRUCHT MINIS

Mini-Format - maximaler Genuss.

Erfrischendes Eis mit fettarmem Joghurt überzogen mit Pfirsichsorbet oder Waldfruchtsorbet.



Art.-Nr.: 31025143

VE: 70 Stück à 50 ml / 70 Stück à 34 g

Art.-Nr.: 31018882*

VE: 72 Stück à 50 ml / 72 Stück à 34 g



EISKUGEL CRÈME VANILLA

Das Allround-Talent!

Zartschmelzendes MÖVENPICK Bourbon-Vanilleeis, einzeln verpackt.



Art.-Nr.: 31016266

VE: 32 Stück à 55 ml / 32 Stück à 27 g

LIFE IS TOO SHORT TO SKIP DESSERT.



KLEINER AUFWAND -
GROSSE WIRKUNG



TARTUFO CIOCCOLATO

Genuss wie in Italien.

Ein Herz aus Eiscreme mit Rahm, umhüllt von vollmundiger Schokoladeneiscreme, bestreut mit gezuckertem Kakao.



Art.-Nr.: 31012987

VE: 12 Stück à 145 ml / 12 Stück à 80 g



SPAGHETTIEIS

1 Produkt - vielfältige Möglichkeiten.

Leckeres Bourbon-Vanilleeis, verfeinert mit Sahne.



Art.-Nr.: 31022523

VE: 18 Stück à 170 ml / 18 Stück à 92 g



BECHER VANILLA ERDBEER

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckeres SCHÖLLER Vanilleeis und Eis mit Erdbeere im Becher.



Art.-Nr.: 31020959

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 43 g



BECHER FÜRST PÜCKLER ART

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckeres SCHÖLLER Vanilleeis, Schokoladeneis und Eis mit Erdbeere im Becher.



Art.-Nr.: 31020958

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 43 g



BECHER VANILLA SCHOKO

Hohe Standfestigkeit & voller Geschmack.

Leckeres SCHÖLLER Vanilleeis und Schokoladeneis.



Art.-Nr.: 31020957

VE: 40 Stück à 85 ml / 40 Stück à 43 g



BOOGIE SANDWICH

Voller Geschmack in der Waffel.

Cremiges SCHÖLLER Bourbon-Vanilleeis mit kakaohaltiger Fettglasur und leckeren Waffeln.



Art.-Nr.: 31024920

VE: 24 Stück à 105 ml / 24 Stück à 53 g

Art.-Nr.: 31023157*

VE: 28 Stück à 105 ml / 28 Stück à 53 g



EISKUGEL VANILLA

Vielfältig kombinierbar.

Cremiges SCHÖLLER Eis mit Vanillegeschmack, einzeln entnehmbar.



Art.-Nr.: 34001548

VE: 48 Stück à 55 ml / 48 Stück à 25 g

#EISBECHER



#EIS&KAFFEE



#EISDRINKS



#EIS&CAKE



#TOGO





TRENDIGE NAKED CAKES

TORTEN UND KUCHEN

- 
- 64 UNSERE PRACHTSTÜCKE
 - 73 Torten
 - 78 Sahneschnitten
 - 82 OMA'S LANDKUCHEN
 - 88 Runde Kuchen
 - 96 Kuchen-Minis
 - 98 Plattenkuchen
 - 104 Vegane Kuchen



Unsere
Prachtstücke
MODERNE TORTEN-KLASSIKER



WIE HANDGEMACHT!

Unsere neuen Torten zaubern einen authentischen, zeitgemäßen Look in jede Vitrine.

Raffinierte Kreationen für Tortengenuss wie handgemacht.



Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de

UNSERE PRACHTSTÜCKE

HIMBEER-JOGHURT-TORTE

Erfrischende Himbeer-Joghurt-Sahne liegt zwischen hellen saftigen Rührteigböden. Das Topping bildet verquirlte Himbeer-Fruchtzubereitung mit aufgestreuten ganzen Himbeeren, mit Tortenguss überzogen.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm

NEU ab Februar**Art.-Nr.: 39000767**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.

UNSERE PRACHTSTÜCKE

JOHANNISBEER-PFIRSICH-TORTE

Zwischen zwei roten Rührteigböden befindet sich eine Johannisbeer-Zubereitung, darauf liegt eine fruchtig-frische Johannisbeer-Sahnecreme-Füllung. Das perfekte Zusammenspiel bildet die feine Pfirsich-Sahnecreme-Füllung auf einem hellen Rührteigboden. Als Krönung ein gelber Guss, bestreut mit roten Johannisbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.975 g, Ø 24 cm

NEU ab Februar**Art.-Nr.: 39000771**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.

UNSERE PRACHTSTÜCKE

KIRSCH-STRACCIATELLA-TORTE

Die Kombination aus feiner Stracciatella-Sahne und fruchtiger Sauerkirsch-Sahnecreme-Füllung mit eingestrudelten Schoko-Stückchen zwischen zwei dunklen Rührteigböden bildet die Basis für diese leckere Torte. Den Abschluss bilden die mit Tortenguss abgeglänzten leckeren Sauerkirschen.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm

NEU ab Februar**Art.-Nr.: 39000766**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.



NEUER LOOK

UNSERE PRACHTSTÜCKE

MANGO-VANILLE-TORTE

Zwischen zwei lockeren saftigen Rührteigböden liegt eine fruchtige Mango-Sahne mit Mango-Zubereitung. Darauf befinden sich eine leckere Vanille-Sahne und ein zarter Biskuitboden. Die Oberfläche ist mit Sahnetupfen und Mango-Würfeln garniert und mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000768 |

39000543*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



NEUER LOOK

UNSERE PRACHTSTÜCKE

NUSS-SAHNE-TORTE

Saftige, mit Haselnussmark verfeinerte Rührteigböden in Kombination mit einer aromatischen Nuss-Sahne mit schokoliertem Hagelzucker und einer Sahne-Füllung mit Vanillegeschmack. Dekoriert mit Sahnetupfen und gehackten Haselnüssen, in der Mitte mit Haselnussgrieß verfeinerte Rührteigbrösel.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.750 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000769 |

39000376*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



NEUER LOOK

UNSERE PRACHTSTÜCKE

EIERLIKÖR-TORTE

Schicht für Schicht ein Genuss! Auf einem Mürbeteigboden befindet sich ein dunkler Rührteigboden, darauf leckere Vanille-Sahne mit Schokosplittern, bedeckt mit einem saftigen Nuss-Rührteigboden. Die oberste Schicht bildet köstliche Eierlikör-Creme mit verstrudelter Eierlikör-Soße im Überzug. Dekoriert mit Sahnetupfen und Schokoraseln.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.850 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000765 |

39000493*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



NEUER LOOK

UNSERE PRACHTSTÜCKE

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Auf lockeren Wiener Böden liegt eine hochwertige Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne und einer fruchtigen Kirsch-Fruchtzubereitung. Die Oberfläche ist dekoriert mit Sahnetupfen, mittig aufgestreuten Kirschen und aufgestreuten Schokoraseln. Die Randgarnierung besteht aus Schokoraseln.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000770 |

39000492*

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

BROMBEER-LIMETTEN-TORTE

Die fruchtig-frische Verbindung von Brombeere und Limette: Zwischen zwei lockeren, dunklen Rührteigböden liegt eine erfrischende Limettensahne, darauf eine fruchtige Brombeersahne. Ein dunkler Guss-Spiegel mit mittig aufgestreuten Brombeeren rundet diese Tortencreation ab.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000532

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE

Unwiderstehliches Arrangement! Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokoladen-Rührteigböden gefüllt mit Mousse-au-chocolat und weißer Mousse-au-chocolat. Dekoriert mit einem Knopfdekor aus heller Sahne auf einer Schokoladencreme, mit Kakaopulver abgepudert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000395

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

ERDBEER-TIRAMISU-TORTE

Auf einem dunklen Rührteigboden liegen abwechselnd Mascarpone-Creme, Löffelbiskuitboden und mit Kaffeeextrakt-Tränke durchzogener Löffelbiskuitboden. Eine Schicht Erdbeer-Fruktzubereitung und das Topping mit aufgelegten halben Erdbeeren machen diese Torte zu einem absoluten Geschmackshighlight.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.000 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000750

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt zwischen hellen Rührteigböden eine zarte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne mit einer fruchtigen Erdbeerezubereitung verstrudelt. Darauf ein lockerer Biskuitboden, attraktiv belegt mit halben Erdbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.300 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000544

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

Der Klassiker auf jeder Kaffeetafel: feine Käse-Sahne-Füllung, ein heller Biskuitboden, zwei lockere Rührteigböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert. **Vorgeschnitten in 12 Portionen**, 2.000 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000447

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des reinen Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen leckeren Rührteigböden und einem Biskuitboden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden. Die Torte ist leicht mit Dekorzucker bestäubt. **Vorgeschnitten in 12 Portionen**, 1.650 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000413

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

APRIKOSEN-ZITRONEN-TORTE*

Aprikose trifft Zitrone: Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung mit am Rand aufgelegten Aprikosenhälften. Darauf befindet sich eine leckere Aprikosen-Fruktzubereitung, fruchtig-frische Zitronen-Sahne-Füllung und ein Rührteigboden. Bedeckt ist die Torte mit fruchtig-frischer Zitronen-Sahne-Füllung, dekoriert mit feinen Aprikosenwürfeln und abgeglänzt mit Tortenguss. **Vorgeschnitten in 12 Portionen**, 1.750 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000369

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

MANDARINEN-JOGHURT-TORTE*

Einfach ein Traum, diese Mandarinen-Joghurt-Torte! Helle Muffin-Böden in Kombination mit frisch-fruchtiger Joghurt-Sahne mit Mandarinsauce und Joghurt-Sahne mit Mandarinstückchen. Als Krönung verstrudelte Joghurt-Sahne mit feinsäuerlicher Mandarinsauce und aufgestreute Mandarinenfilets, überzogen mit einem glänzenden Guss. **Vorgeschnitten in 12 Portionen**, 1.850 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000629

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.

RAFFINIERT INSZENIERT

Verleihen Sie mit wenigen Handgriffen
einen individuellen Look.



Verpackungen mit Bildetikett:
Da schmecken UNSERE PRACHTSTÜCKE
schon beim ersten Blick!



Unsere Prachtstücke

TRENDIGE SAHNE-DREIECKE

CRUNCHY, CRISPY, CRÖSSIE!



Mit unseren trendigen Sahne-Dreiecken wird der Sahneschnitten-Genuss zu einem besonderen Geschmackserlebnis: angesagte Rezepturen mit überraschendem Crunch-Effekt!

Durch die Dreiecksform fallen diese leckeren Sahnestücke garantiert jedem ins Auge!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de

UNSERE PRACHTSTÜCKE

HIMBEER-VANILLE-CROSSIE-ECKE

Knackig-fruchtiges Erlebnis. Zwischen einem Crispboden aus heller Fettglasur und einem roten Rührteigboden liegt köstliche Vanille-Sahne. Die Oberfläche ist verstrudelt mit aromatischer Himbeer-Zubereitung und mit rotem Tortenguss abgeglänzt. Einfach extrem lecker!

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm

NEU ab Februar**Art.-Nr.: 39000764**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.

UNSERE PRACHTSTÜCKE

MANGO-JOGHURT-CRUNCHY-ECKE

Ein exotischer Traum aus Mango und Sahne ist diese trendige Sahneschnitte im extravaganen Dreiecksschnitt. Zwischen zwei leckeren Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und knusprigen Keksblättchen. Darauf liegen eine fruchtige Mango-Zubereitung und cremige Joghurt-Sahne. Mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt. Einfach lecker!

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000423**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.

UNSERE PRACHTSTÜCKE

DOPPEL-SCHOKOMOUSSE-CRISPY-ECKE

Diese schokoladige Sahnecreme-Schnitte im extravaganen Dreiecksschnitt überzeugt durch feine Mousse-au-chocolat mit eingestreuten Schokorondies, verstrudelt mit weißer Mousse-au-chocolat. Die Basis bilden zwei dunkle Rührteigböden, dazwischen eine knusprige Schicht aus leckerer Creme mit Waffelblättchen. Einfach unwiderstehlich!

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.550 g, ca. 19,5 x 29 cm

**Art.-Nr.: 39000495**

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

KIRSCH-VANILLE-CROSSIE-ECKE

Schicht für Schicht ein Genuss! Es ist die leckere Komposition, die diese trendige Sahneschnitte im raffinierten Dreiecksschnitt auszeichnet. Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche Vanille-Sahne-Füllung. Darauf ein dunkler Rührteigboden belegt mit leckeren Süß- und Sauerkirschen. Einfach köstlich!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.050 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000346

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.

UNSERE PRACHTSTÜCKE

HEIDELBEER-MASCARPONE-CRISPY-ECKE

Diese fruchtige Sahneschnitte ist der absolute Hit für Beerenfans. Zwischen einem hellen Rührteigboden und einem dunklen Biskuitboden liegt eine knusprige Schicht, bestehend aus leckerer Creme mit feinen Keksblättchen. Darauf befindet sich eine leckere Mascarpone-Sahne-Füllung mit eingestruelter fruchtiger Heidelbeer-Fruchtzubereitung. Belegt mit ganzen Heidelbeeren und mit Tortenguss abgeglänzt. Einfach köstlich!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000391

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



UNSERE PRACHTSTÜCKE

SALTED-CARAMEL-WALNUSS-CRISPY-ECKE

Süß trifft Salzig. Diese spannende Mischung genießen Sie in dieser einzigartigen Komposition aus einem leckeren Knusperweizenboden mit kakaohaltiger Fettglasur, einem dunklen Rührteigboden und verführerischer Karamell-Sahne mit kandierten Walnüssen. Voll im Trend ist das Topping: cremige Vanillesahne mit gesalzener Karamellcreme.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.600 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000351

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.

UNSERE PRACHTSTÜCKE

ERDBEER-LEMON-CRUNCHY-ECKE

Diese erfrischend-fruchtige Sahneschnitte ist der absolute Trendsetter! Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine knusprige Schicht aus leckerer Creme mit Waffelblättchen. Auf dem zweiten Boden sind leckere Erdbeerhälften und fruchtige Zitronensahne aufgebracht. Die Oberfläche ist mit verstrudelter Zitronen-Limetten-Fruchtzubereitung und Erdbeerstückchen garniert, mit gehackten, gerösteten Pistazien bestreut. Einfach unwiderstehlich!

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.900 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000441

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



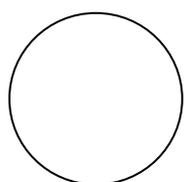
TORTEN & SAHNESCHNITTEN: SCHNITTGRÖSSEN

Ob ungeschnitten oder vorportioniert, bei uns finden Sie immer die richtigen Torten und Sahnescnitten für prachtvolle Hingucker und eine vielfältige Gestaltung in Ihrer Vitrine.

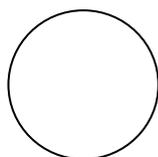
TORTEN

UNGESCHNITTEN

Perfekt für individuelle Portionierung.



Größe Ø 28 cm

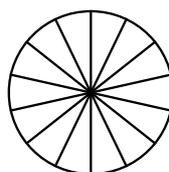


Größe Ø 24 cm

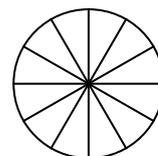
TORTEN

VORGESCHNITTEN IN 12/14 PORTIONEN

Vorportioniert und exakt kalkulierbar.



Größe Ø 27 cm

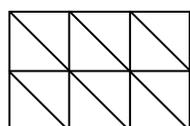


Größe Ø 24 cm

SAHNESCHNITTEN

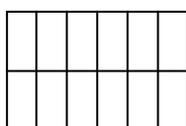
VORGESCHNITTEN IN 12 PORTIONEN

Auffällige Dreiecksform.



Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 9,7 x 9,6 x 13,7 cm

Optimale Portionierung für die Kaffezeit.

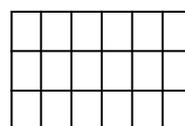


Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 4,8 x 9,6 cm

SAHNESCHNITTEN

VORGESCHNITTEN IN 18 PORTIONEN

Perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung.



Plattenmaß: 19,5 x 29 cm
Stückgröße: 4,8 x 6,5 cm



ERDBEER-BUTTERMILCH-TORTE

Mit leckeren Erdbeerbällchen.

So herrlich frisch: Auf einem krossen Mürbeteigboden liegt lecker kombinierte Buttermilch-Sahne und Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen einem lockeren Rührteig- und Biskuitboden. Mit Erdbeerbällchen belegt, mit viel weißer Schokolade randgarniert und mit Tortenguss attraktiv abgeglänzt. Einfach lecker. 2.900 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000554

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

CRÈME RICOTTA-PFIRSICH-TORTE

Sahnecremetorte mit Ricotta-Käse verfeinert.

Leckere Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruchtzubereitung auf einem zarten Biskuitboden, darunter ein Mürbeteigboden, abgedeckt mit einem dunklen Biskuitboden. Die Torte ist umhüllt mit köstlicher Ricotta-Sahne, abgestreut mit Pfirsichstückchen und mit Tortenguss abgeglänzt. 2.300 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000382

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



VANILLE-MARACUJA-TORTE*

Zarte Vanillesahne und Sahnefüllung mit Maracuja-Geschmack, mit Maracuja-Pfirsich-Fruchtzubereitung und Mangowürfeln zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Die Torte ist ummantelt mit leckerer Vanillesahne, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Kokosnussraspeln randgarniert. Dekoriert mit Kakaocremer-Fäden und gehackten Pistazien. 2.050 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000509

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HEIDELBEER-TORTE

Ein Traum aus erlesenen Heidelbeeren und köstlicher Vanillesahne. Aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem leckeren Mürbeteigboden. Als Abschluss aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne, gehalten von einem dunklen Guss-Spiegel. 2.050 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000539

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



KÄSE-SAHNE-TORTE

Für Liebhaber des reinen Geschmacks: Feine Käse-Sahne-Füllung liegt zwischen zwei leckeren Biskuitböden, die Grundlage bildet ein krosser Mürbeteigboden. 1.800 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000523

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-TORTE

Der Klassiker auf jeder Kaffeetafel: feine Käse-Sahne-Füllung, helle Biskuitböden und ein leckerer Mürbeteigboden, gekrönt von einem fruchtigen Himbeerbelag. Mit gehackten, gerösteten Mandeln randgarniert. 2.500 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000451

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE

Der absolute Hingucker: Auf einem Mürbeteigboden liegen lockere Schokobiskuitböden mit einer hochwertigen Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne, ganzen Kirschen, eingebettet in einer Sauerkirschezubereitung. Die Oberfläche ist liebevoll von Hand dekoriert mit Belegkirschen und mit großen Raspelschokolade rundet das Meisterwerk ab. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!** 2.150 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000398

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-TORTE

Eine frisch-fruchtige Komposition aus leckerer, mit Mandarinstückchen verfeinerter Käse-Sahne-Füllung, krossem Mürbeteigboden und zarten Biskuitböden. Üppig belegt mit Mandarinenfilets in einem aromatisch abgestimmten Geleeguss. 2.500 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000360

VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



TIPP

PIMP MY CAKE!

Mit ein paar einfachen Handgriffen zum individuellen Look, z. B. Käse-Sahne-Torte (hier vorgeschritten) mit Sahne und frischen Früchten dekorieren.

PREMIUM-SCHOKOLADEN-TORTE

Mit Schokoladenspänen attraktiv dekoriert.
 Auf einem dunklen Crispboden liegt eine leckere Kakao-Sahne-Füllung, darauf befindet sich zwischen zwei dunklen Rührteigböden eine unwiderstehliche Schokoladencreme. Die Torte ist mit einer Kakao-Sahne-Füllung bedeckt und mit Schokoladenspänen dekoriert. Eine schokoladige Verführung der Extraklasse. 2.750 g, Ø 28 cm



Art.-Nr.: 39000564
 VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



EIERLIKÖR-TORTE*

Unser Geheimtipp für alle Eierlikörfans. Exquisite Eierlikör-Creme und zarte Vanillesahne mit Schokoflocken, schichtweise aufgebaut zwischen dunklen Rührteigböden auf einem Mürbeteigboden. Dekoriert ist die Torte mit einem klassischen mit Pistazien dekorierten Tupfenkranz aus Sahne. **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!** 2.050 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000569
 VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



WALNUSS-TORTE

Mit kandierten Walnüssen.
 Edle Sahnetorte aus Rührteigböden und mit Ahornsirup verfeinerter Sahne mit kandierten Walnüssen, verfeinert mit einer Kakaocreme und bedeckt mit Schokoladencreme. Die Randgarnierung besteht aus Milkschokoladen-Rondies. 2.250 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000477
 VE: 1 Stück UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



UNSERE-BESTEN-MISCHKARTON

- Je ein Viertel:
- Schwarzwälder-Kirsch-Torte
 - Käse-Sahne-Torte
 - Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
 - Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!
 2.230 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000758
 VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



FRANKFURTER KRANZ

Fertig dekoriert.
 Klassischer, runder Sandkuchen gefüllt mit zarter Buttercreme und feiner Vierfrucht-Füllung. Garniert mit Haselnusskrokant, 18 Cremetupfen und 18 halben Belegkirschen. 1.600 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 34001549
 VE: 1 Stück UK: 2 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.



SACHER-TORTE

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Füllung und überzogen mit einer Kakao-Zuckerglasur. Der edle Klassiker!

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 8 Std. oder bei Raum-
temperatur ca. 4 Std.
auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000396

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

**VORGESCHNITTEN****RÜBLI-TORTE**

Jetzt vorgeschnitten.

So saftig! Dieser leckere, saftige Karotten-Rührteig mit Walnuss- und Haselnuss-Stückchen überzeugt einfach! Überzogen mit heller Fettglasur. Beigepackt sind 14 Marzipan-Karotten-Aufleger zum individuellen Dekorieren.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
1.600 g, Ø 27 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std.
auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000716

VE: 14 Portionen

UK: 4 VE

**BEIPACK
MIT 14
MARZIPAN-
KAROTTEN-
AUFLEGERN**

JETZT VORGESCHNITTEN**

TORTEN

**IM HANDUMDREHEN
DEKORIERT**



HIMBEER-SCHOKO-SCHNITTE

Schoko trifft Frucht!

Ein schokoladiger Sahnentraum! Zarte Kakao-Sahne-Creme zwischen dunklen Biskuitböden, bedeckt mit feinsten Himbeeren, gehalten von aromatischem Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.650 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000365

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-SCHOKO-SCHNITTE

Schoko trifft Frucht!

Die schokoladige Sahnescnitte! Dunkle Biskuitböden gefüllt mit feinsten Kakao-Sahne-Creme, darauf leckere Erdbeerstücke, gehalten von fruchtigem Tortenguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.800 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000350

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



PFIRSICH-MELBA-SCHNITTE

Ein fruchtiger Genuss für den Genießergaumen! Zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine aromatische Vanillesahne mit eingestrudelter Pfirsich-Ananas-Orangen-Fruchtzubereitung. Die Pfirsich-Würfel und Himbeeren darauf machen die Schnitte zu einem Hit fürs Auge.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.150 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000440

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.



ZITRONEN-LIMETTEN-SAHNESCHNITTE

Überraschendes Geschmackserlebnis durch raffinierte Zitronen-Limetten-Zubereitung garantiert! Fruchtig-frische Zitronensahne mit eingestrudelter Zitronen-Limetten-Zubereitung liegt zwischen lockeren Biskuitböden. Reichhaltig mit Zitronensahne und gelbem Geleeguss dekoriert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000402

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. auftauen lassen.

HEIDELBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Beerig-lecker! Zarte Buttermilch-Sahne verstrudelt mit leckerer Heidelbeer-Sahnecreme mit Heidelbeerstückchen liegt zwischen zwei Rührteigböden. Darauf große Heidelbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.750 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000515

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.



SACHER-SCHNITTE

Vielseitig einsetzbar - lange Frische.

Saftige Sachermasse gefüllt mit Aprikosen-Fruchtfüllung und überzogen mit Kakao-Zuckerglasur.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000456

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 4 Std. auftauen lassen.



MOHN-HIMBEER-SCHNITTE

Nicht nur für Mohn-Liebhaber! Auf einem saftigen Mohn-Rührteigboden liegt eine leckere Käse-Sahne-Füllung und aromatische Himbeer-Zubereitung, mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.950 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000687

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 11 Std. auftauen lassen.





TIRAMISU-SCHNITTE

In Italien streitet man seit Generationen über das beste Tiramisu-Rezept. Dabei ist es ganz einfach: Bestellen und genießen! Unsere mascarponehaltige Creme legen wir zwischen saftige, mokkage tränkte Biskuitböden und bestäuben das ausgeprägte Wellendekor mit kakaohaltigem Puder.

Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!

Vorgeschnitten in 12 Portionen,

1.150 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000636

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Hier wird's frisch auf dem Kuchenteller! In dieser Schnitte legen wir eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne zwischen zwei Rührteigböden, belegen sie mit ordentlich fruchtigen Erdbeerehälften und überziehen alles mit Tortenguss.

Fruchtanteil: 24 %

Vorgeschnitten in 12 Portionen,

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000730

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-SCHNITTE

Wenn die Kuckucksuhr Kuchenzeit schlägt, tischen wir Ihnen feinste Sahne zwischen zwei dunklen Rührteigböden auf und verfeinern mit einem Schuss Kirschwasser und Sauerkirsch-Zubereitung. Natürlich überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne und Schokospänen. So geht Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte! **Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet!**

Vorgeschnitten in 12 Portionen,

1.500 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000726

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



HIMBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

Hier kommt so viel Gutes zusammen: Wir verteilen leckere Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden, belegen sie verschwenderisch mit aromatischen Himbeeren und glänzen mit Tortenguss ab. Fruchtanteil: 17 %

Vorgeschnitten in 12 Portionen,

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000733

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. auftauen lassen.



BEERENFRUCHT-BUTTERMILCH-SCHNITTE

Nicht ohne Stolz präsentieren wir unsere erfrischende Buttermilch-Sahne-Schnitte mit eingestrudeltm Heidelbeerpüree. Schließlich haben wir sie liebevoll mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren belegt! Fruchtanteil: 20 %

Vorgeschnitten in 12 Portionen,

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000731

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



MANDARINEN-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE

Das Filetstück unter den Käse-Sahne-Schnitten. Unsere frische Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden haben wir für Sie extra üppig mit unwiderstehlichen Mandarinenfilets belegt und mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt. Fruchtanteil: 23 %

Vorgeschnitten in 12 Portionen,

2.000 g, ca. 19,5 x 29 cm



Art.-Nr.: 39000732

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6–7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



MANDEL-BIENENSTICH-SCHNITTE

Für Bienenstich ist immer noch Platz: im Magen, auf dem Teller und in jeder Kuchentheke. Mit feinsten Sahnepudding-Creme zwischen zwei Hefe-Rührteigböden und knuspriger Mandel-Masse als Überzug ein absoluter Klassiker.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.050 g, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000727

VE: 12 Portionen UK: 6 VE



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 8 Std. auftauen lassen.



VORGESCHNITTEN IN 18 PORTIONEN PRO TRAY

ERDBEER-KÄSE-SAHNE-SCHNITTE GLUTENFREI & LAKTOSEFREI*

Cremige, laktosefreie* Käse-Sahne mit leckerer verstrudelter Erdbeer-Zubereitung auf einem lockeren, glutenfreien Rührteigboden, belegt mit saftigen Erdbeer-Stücken und mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 18 Portionen (Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1,35 kg, 8,1 kg, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000637

VE: 108 Portionen



Bei 6-7°C im Kühlschrank
über Nacht auftauen lassen.



SCHOKO-SAHNE-SCHNITTE GLUTENFREI & LAKTOSEFREI*

Leckere, laktosefreie* Kakao-Sahne auf einem glutenfreien, dunklen Rührteigboden. Mit Kakaopulver abgestäubt.

Vorgeschnitten in 18 Portionen (Karton 108 Portionen),
6 Trays à 1 kg, 6 kg, ca. 19,5 x 29 cm

Art.-Nr.: 39000638

VE: 108 Portionen



Bei 6-7°C im Kühlschrank
über Nacht auftauen lassen.



* Rest-Laktosegehalt: <100 mg/100 g

Oma's
Landkuchen®
Blechkuchen



OMA IST
DIE GRÖSSTE!



KLASSIKER IM GROSSEN BLECHKUCHEN-FORMAT:

Alle Blechkuchen bestechen durch ihre rustikale Optik und ihren handwerklichen Rand im unvergleichlichen Blechkuchen-Format. Ein „ordentliches“ Stück Kuchen wie von Oma, lässt sich dank vorgeschchnittener Stücke besonders leicht servieren.

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



OMA'S LANDKUCHEN

DONAUWELLE-BLECHKUCHEN

Ein Klassiker! Sauerkirschen sind eingebettet in dunklem und hellem saftigem Rührteig, mit heller Creme und kakaohaltiger Fettglasur bedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.950 g, ca. 42 x 34 cm

**Art.-Nr.: 39000747**

VE: 16 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

BIENENSTICH-BLECHKUCHEN

Besonders lecker! Feiner Cremepudding auf lockerem Rührteigboden mit Hefe, bedeckt mit einem Mandelbelag mit Zuckerglasur.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.150 g, ca. 42 x 34 cm

**Art.-Nr.: 39000748**

VE: 16 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std.
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

APFEL-STREUSEL-BLECHKUCHEN

Der absolute Klassiker von Oma! Auf einem lockeren Rührteigboden mit Hefe liegt eine feine Sauerrahmzubereitung, bedeckt mit reichlich Äpfeln und krossen Butterstreuseln.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
3.000 g, ca. 42 x 34 cm

**Art.-Nr.: 39000744**

VE: 16 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std.
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

KIRSCH-PUDDING-BLECHKUCHEN

Wahnsinnig gut! Saftiger Rührteigboden mit leckerem Cremepudding und mit darin versunkenen fruchtigen Sauerkirschen, mit krossen Butterstreuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.600 g, ca. 42 x 34 cm

**Art.-Nr.: 39000745**

VE: 16 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

ZWETSCHGEN-BLECHKUCHEN

Einfach ein Traum dieser lockere Rührteigboden, der mit reichlich aufgestreuten Zwetschgenhälften belegt ist und mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.800 g, ca. 42 x 34 cm

**Art.-Nr.: 39000746**

VE: 16 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std.
auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

JOHANNISBEER-BAISER-BLECHKUCHEN

Wie hausgemacht! Saftiger Rührteigboden bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiser-Masse und aufgestreuten Johannisbeeren.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.150 g, ca. 42 x 34 cm

**Art.-Nr.: 39000749**

VE: 16 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std.
auftauen lassen.



Oma's
Landkuchen®



SCHMECKT
WIE BEI OMA.



... UND DAS BEREITS SEIT ÜBER 15 JAHREN!

Unsere extragroßen Kuchen sind nach Vorbild traditioneller Rezepturen zubereitet. Mit Obstsorten, die in Oma's Garten wachsen. Die verschiedenen Sorten werden handwerklich und rustikal gebacken. Das sieht und schmeckt man auch!



OMA'S LANDKUCHEN

APFEL-GRIESSPUDDING, GEVIERTELT

Wie aus Oma's Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Rührmasse mit Grießpudding und üppig aufgelegten Äpfeln. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.150 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000710

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

PFLAUMEN-STREUSEL, GEVIERTELT

Genau so hat Oma ihn gebacken. Feiner Mürbeteig, darauf Heferührteig und saftige Rührmasse mit reichlich Pflaumenhälften bedeckt und mit leckeren Butterstreuseln bestreut.

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.150 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000707

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

KIRSCH-MANDEL, GEVIERTELT

Besonders lecker! Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse sowie Puddingcreme, belegt mit Süß- und Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.300 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000708

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN

KÄSE-APRIKOSE, GEVIERTELT

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Aprikosen wie aus Oma's Backofen. Feiner Mürbeteig, darauf aufgelegte Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Rahm-Käsesmasse.

Vorgeschnitten in 4 Teile.

3.700 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000705

VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
RHABARBER-BAISER, GEVIERTELT

Wie hausgemacht: Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube.

Vorgeschnitten in 4 Teile.
2.900 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000703
VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

OMA'S LANDKUCHEN
BLAUBEER-PUDDING, GEVIERTELT

Ein Klassiker! Leckerer Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt.

Vorgeschnitten in 4 Teile.
3.400 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000704
VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.



OMA'S LANDKUCHEN
MOHN-STREUSEL, GEVIERTELT

Für alle Mohnliebhaber. Ein feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmand-creme und Butterstreuseln.

Vorgeschnitten in 4 Teile.
3.500 g, Ø 38 cm



Art.-Nr.: 39000706
VE: 1 Stück

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 11 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen.

OMA'S LANDKUCHEN
BUTTER-HEFEZOPF

Geflochtener, saftiger Butter-Hefeteig mit Rosinen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreut.

2 x 1.400 g, Länge: ca. 58 cm



Art.-Nr.: 34001514
VE: 2 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 3 Std. in der Folie auftauen lassen.

DAVON HÄLT JEDER GROSSE STÜCKE!

Mit diesen **ordentlichen** Kuchenstücken begeistern
OMA'S LANDKUCHEN jeden Ihrer Gäste!



**Ansprechende Verpackung
mit Bildetikett**



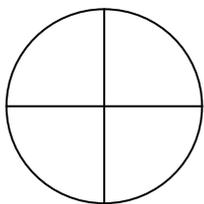
RUNDE KUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

Um für jeden Anspruch Ihrer Gäste die ideale Portionsgröße servieren zu können, enthält unser Sortiment eine Vielfalt an verschiedenen Durchmessern und Schnittvarianten. Die ganze Bandbreite sehen Sie hier im Überblick:

OMA'S LANDKUCHEN

GEVIERTELT

Extragroßes Format.

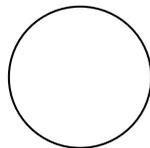


Größe Ø 38 cm

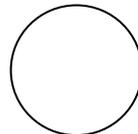
RUNDE KUCHEN

UNGESCHNITTEN

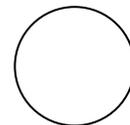
Perfekt für individuelle Portionierung.



Größe Ø 28 cm



Größe Ø 26 cm

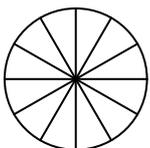


Größe Ø 24 cm

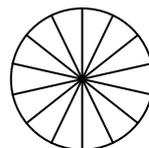
RUNDE KUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 12/14 PORTIONEN

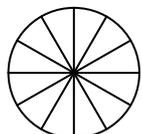
Vorportioniert und exakt kalkulierbar.



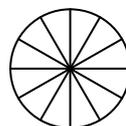
Größe Ø 28 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 28 cm
(14 Portionen)



Größe Ø 26 cm
(12 Portionen)



Größe Ø 24 cm
(12/14 Portionen)

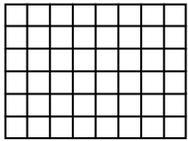
PLATTENKUCHEN: SCHNITTGRÖSSEN

Um Ihren Gästen in jeder Situation die ideale Portionsgröße servieren zu können, bietet unser Sortiment eine Vielfalt an verschiedenen Schnittvarianten und Plattengrößen. Die ganze Bandbreite sehen Sie hier im Überblick:

KUCHEN-MINIS

VORGESCHNITTEN IN 144 STÜCKE

Ideal für Snacking und Buffet.

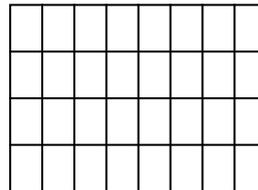


3 Platten à ca. 18 x 27 cm
Stückgröße ca. 3,0 x 3,0 cm

PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 32 PORTIONEN

Ideal für Gemeinschaftsverpflegung.

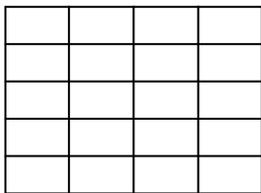


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Portionsgröße ca. 7,0 x 4,7 cm

PLATTENKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 20 PORTIONEN

Typische Gastrogröße.

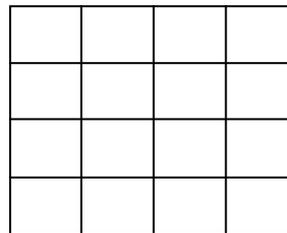


Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Portionsgröße ca. 9,5 x 5,6 cm

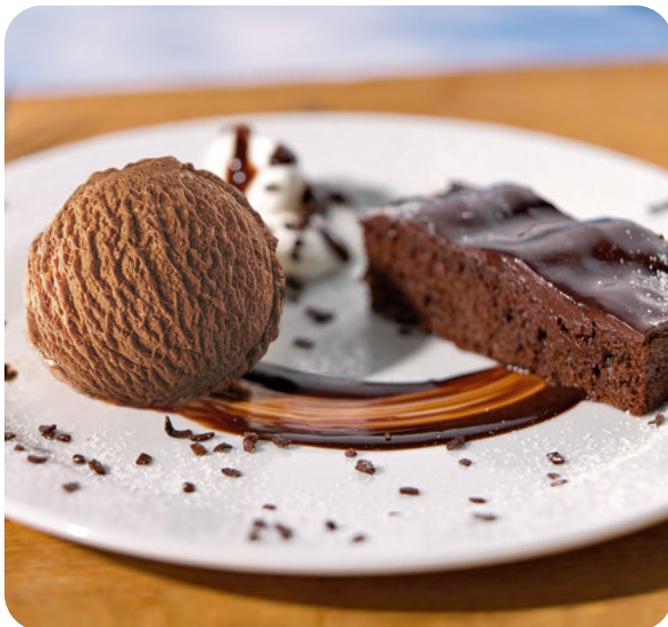
OMA'S LANDKUCHEN BLECHKUCHEN

VORGESCHNITTEN IN 16 PORTIONEN

Extragroße Stücke.



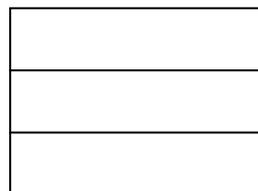
Plattenmaß ca. 34 x 42 cm
Portionsgröße ca. 10,4 x 8,4 cm



KUCHENSTREIFEN

VORGESCHNITTEN IN 3 RIEGEL

Zum Selbst-Portionieren.



Plattenmaß ca. 28 x 38 cm
Riegelgröße ca. 38,0 x 9,3 cm



APRIKOSEN-KÄSEKUCHEN

Besonders saftig durch Aprikosenhälften.
Fruchtige Aprikosenhälften eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsemasse mit Quark, Sauerrahm und Eiern auf krossem Mürbeteigboden.
2.200g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000526
VE: 1 Stück UK: 4 VE



PREMIUM-KÄSEKUCHEN

Rustikal handwerkliche Optik.
Krosser Mürbeteig mit einer saftigen, goldgelb gebräunten Käsefüllung mit Quark, Sauerrahm und Eiern, ohne Mürbeteigrand.
2.150g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000494
VE: 1 Stück UK: 4 VE



KÄSEKUCHEN

Krosser Mürbeteig mit einer saftigen, goldgelb gebräunten Käsefüllung mit Quark und Eiern.
1.750g, Ø 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000467
VE: 1 Stück UK: 4 VE



ZUPFKUCHEN „RUSSISCHE ART“

Auf einem krossen Kakao-Mürbeteig liegt eine saftige Käsemasse, mit Kakao-Mürbeteigstreuseln bedeckt.
1.850g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. auftauen lassen.
Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000445
VE: 1 Stück UK: 4 VE



KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN

Kirschkuchen aus saftigem Muffintei und fruchtigen eingebackenen Kirschen. Dekoriert mit krossen, goldgelben Butterstreuseln und mit Tortenguss abgeglänzt. 1.250 g, Ø 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000347

VE: 1 Stück UK: 4 VE



ERDBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mübeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Erdbeerbhälften, gehalten von einem aromatischen Geleeguss. 1.750 g, Ø 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000474

VE: 1 Stück UK: 4 VE



RHABARBER-STACHELBEER-BAISER-KUCHEN

Liebevoll mit Baiser dekoriert.

Saftige Komposition aus feinsäuerlichem Rhabarber und Stachelbeeren zwischen hellem Biskuitboden auf einem krossen Mübeteigboden. Gekrönt von einer verführerisch süßen Baiserhaube und mit gerösteten Mandelblättchen bestreut. 1.750 g, Ø 28 cm



Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000470

VE: 1 Stück UK: 4 VE



APFEKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Fruchtanteil: 63%

Auf einem knusprigen Mübeteig liegt eine saftige, stückige Apfelfüllung. Bedeckt mit Apfelspalten und goldbraun gebackenen Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt. 2.000 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000737

VE: 1 Stück UK: 4 VE



MARMOR-GUGELHUPF

Der absolute Klassiker: saftiger Marmorkuchen wie hausgemacht aus der klassischen Gugelhupfform. Mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und mit Dekorpuder abgestreut. 1.200 g, Ø 24 cm



Bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 34001635

VE: 1 Stück UK: 2 VE



KÄSEKUCHEN

Für echte Käsekuchen-Fans: ein Käsekuchen wie hausgemacht mit einem krossen Mürbeteigboden und darauf viel leckerer Käsemasse.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
2.150 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000752

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



PREMIUM-ÄPFELKUCHEN

Mit 68 % Äpfeln.

Krosser Mürbeteig und eine saftige Apfelfüllung, mit Sultaninen verfeinert. Mit dekorativen Apfelscheiben belegt und mit Mandelstiften dekoriert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
2.250 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7-9 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000437

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

Mit extravielen fruchtigen Mandarinen-Stückchen.

Fruchtige Mandarinen-Stückchen eingelassen in eine saftige, zart gebräunte Käsefüllung mit Quark, Sauerrahm und Eiern auf einem krossen Mürbeteigboden.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
2.250 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000545

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



GEDECKTER ÄPFELKUCHEN

Fruchtanteil: 62 %

Ein Augen- und Gaumenschmaus: Unter einem krossen abgeduderten Mürbeteigdeckel liegt auf einem Mürbeteigboden eine saftige Apfelfüllung. Mit leichter Zimtnote verfeinert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
2.500 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000536

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



PREMIUM-RAHM-KÄSE-TORTE

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen! Eine leckere Rahm-Käsemasse mit Eiern und frischem Quark liegt auf einem kross gebackenen Mürbeteigboden.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
2.150 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 9 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000743

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



FEINSTER ÄPFELKUCHEN VEGAN

Fruchtanteil: 68 %

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier - spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und Apfelsaft-Guss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
2.250 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7-9 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000724

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



ERDBEERKUCHEN

Üppig belegt mit Erdbeerhälften.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Erdbeerhälften, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.750 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000353

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



HEIDELBEER-BUTTERMILCH-KUCHEN

Mit Heidelbeerfruchtzubereitung verstrudelte Buttermilchcreme zwischen einem dunklen und einem hellen Rührteigboden. Üppig belegt mit ganzen Heidelbeeren.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.700 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000632

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



KIRSCHKUCHEN

Saftiger Mandel-Rührteigboden.

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer, saftiger Mandel-Rührteigboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Süß- und Sauerkirschen, gehalten von einem Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000486

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



HIMBEERKUCHEN

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepuddingcreme. Üppig belegt mit Himbeeren, gehalten von einem aromatischen Geleeguss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000421

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. auftauen lassen.



PFLAUMENKUCHEN

Saftige Pflaumen auf einem mit Pflaumenfruchtzubereitung gefüllten, lockeren Rührteigboden. Mit gehackten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.550 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000429

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



NUSS-SCHOKO-KUCHEN

Saftiger, runder Nussrührteigkuchen mit Schokostückchen und eingepfunden Tupfen aus Schokoladencreme. Mit Fäden aus kakaohaltiger Fettglasur dekoriert und mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreut.

Vorgeschnitten in 12 Portionen,
1.550 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000416

VE: 12 Portionen UK: 4 VE



SCHOKOLADEN-TARTE

Auf einem krossen Mürbeteigboden liegen eine kräftige Schokocreme und ein lockerer Kakao-Rührteigboden mit Milkschokolade- und Schokotropfen. Mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorzucker abgepudert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
1.350 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000714

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



ZITRONEN-TARTE

Fruchtig-frischer Zitronen-Pudding zwischen einem krossen Mürbeteigboden und lockerem Rührteigboden. Mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorzucker abgepudert.

Vorgeschnitten in 14 Portionen,
1.350 g, Ø 28 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000712

VE: 14 Portionen UK: 4 VE



STRAWBERRY CHEESECAKE

Simply excellent! Cremige Käsefüllung mit Frischkäse der Doppelrahmstufe auf einem typischen Brösel-Mürbeteigboden wird gekrönt von saftigen halbierten Erdbeeren. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschritten in 12 Portionen,
1.500 g, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 39000641

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std.
auftauen lassen.



CHEESECAKE AMERICAN STYLE

Mit cremigem Frischkäse.

So delicious. Eine cremige Cheesecakemasse mit Frischkäse der Doppelrahmstufe liegt auf einem typischen Brösel-Mürbeteigboden.

Vorgeschritten in 12 Portionen,
1.450 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000096

VE: 12 Portionen UK: 6 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std.
oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std.
auftauen lassen.


Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

**crazy
cheesecake
club**

BESONDERS VERRÜCKTE CLUBMEMBER: VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVEN

Diese Cakes sind nicht nur superfruchtig, sondern auch irre cremig. Und auch wenn's verrückt klingt: vegan und plant-based. Der Mürbeteig ist mit pflanzlicher Margarine und gemahlenden Nüssen zubereitet. Die eigens für diese Cakes entwickelte cremige Füllung ist rein pflanzlich. Für die Fruchtzubereitungen werden nur ausgewählte Früchte verwendet. Und freche Früchte bilden das Topping.



CREAMY BLUEBERRY VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut!

Alles andere wäre ja auch Käse, oder?
Vorgeschritten in 14 Portionen, 1.525 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000740

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.
auftauen lassen.



CREAMY RASPBERRY VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!

Vorgeschritten in 14 Portionen, 1.575 g, Ø 24 cm



Art.-Nr.: 39000739

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std.
auftauen lassen.

**Kuchen
Minis**

AUF DIESE MINIS FÄHRT JEDER AB!



IHRE VORTEILE

- Einfaches und gelingsicheres Handling:
nach Bedarf einzeln entnehmen und in kurzer Zeit auftauen
- Vielfältige Auswahl sorgt für Abwechslung
- Exakt vorgeschchnittene Portionen für eine einfache Kalkulation
- Ideal den ganzen Tag über für unterschiedlichste Anlässe
- Perfekt zu kombinieren mit veganen Sorbets und unserer veganen Trendsorte MÖVENPICK Cherry Cookie & Vanilla



ICH BIN
vegan

KUCHEN-MINIS LEMON CAKE VEGAN

Leckerer saftiger veganer Zitronen-Rührteig mit Dekorpuder abgestäubt. Unterschiedlich einsetzbar - unglaublich saftig!

Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.016 g



Art.-Nr.: 34002366

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6 - 7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



KUCHEN-MINIS BROWNIE VEGAN

Ein saftiger veganer Schokoladenrührteig bestreut mit knackigen Schokoladenstückchen.

Vielseitig einsetzbar - wunderbar saftig!
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.160 g



Art.-Nr.: 34002364

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6 - 7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



ICH BIN
vegan

KUCHEN-MINIS CARROT CAKE VEGAN

Feine Karottenstifte und Gewürze vereinen sich in dieser besonders saftigen veganen Rührmasse. Mit Tortenguss leicht abgeglänzt.

Umfangreich einsetzbar - mega saftig!
Vorgeschnitten in 144 Portionen, 2.016 g



Art.-Nr.: 34002365

VE: 144 Portionen

Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6 - 7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



ICH BIN
vegan

APRIKOSENKUCHEN-SCHNITTE

Lockerer Rührteig mit saftigen Aprikosenhälften, abgeglänzt mit Tortenguss. Mit gerösteten und gehobelten Mandeln dekoriert.

Vorgeschnitten in 16 Portionen,
2.100 g, ca. 28 x 38 cm



Im Kühlschrank (6-7°C) ca. 11 Stunden oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000584

VE: 16 Portionen UK: 3 VE



BUTTERKUCHEN-SCHNITTE

Die schmeckt immer: zarter, saftiger Butterkuchen aus lockerem, klassischem Hefeteig. Gebacken mit dicken Butterflocken, bestreut mit Mandeln und Zucker.

Vorgeschnitten in jeweils 6 Portionen (Karton 18 Portionen),
3 x 350g, 1.050g, ca. 17 x 26 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 3 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 34001673

VE: 18 Portionen



APFELKUCHEN-SCHNITTE

Dieser Kuchen passt zu jedem Anlass! Rührteigmasse mit darin eingebetteten fruchtig-herben Apfelspalten und gehobelten Mandeln auf krossem Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.700g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000090

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



CARAMEL NUT BROWNIE

Mit leckerer Karamell-Creme.

Yummy! Gehaltvoller Schokoladenkuchen, üppig dekoriert mit verführerischer Karamell-Creme, saftigen Brownie-Stücken, knackigen Walnüssen und einer kakaohaltigen Fettglasur.

Nicht nur für Chocoholics ein Genuss.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.200g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 2,5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000091

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



HIMBEER-JOHANNISBEER-SCHNITTE

Erleben Sie fruchtigen Geschmack ganz neu: Himbeere und Johannisbeere ergänzen sich geschmacklich hervorragend.

Lockere helle Rührteigmasse, diagonal durchzogen mit Himbeer-Fruchtzubereitung, bestreut mit roten Johannisbeeren und krossen Streuseln, abgestäubt mit Dekorzucker.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.400g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000504

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



KIRSCH-PUDDING-SCHNITTE

Mit besonders saftigem Muffinteig.

Saftiger Muffinteig mit Puddingcreme und eingesunkenen, fruchtigen Sauerkirschen. Mit Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten Mandelblättchen garniert.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.300 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000390

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



APRIKOSEN-MARMOR-SCHNITTE

Sehr saftig durch die Aprikosenhälften.

Die leckeren Aprikosenhälften versinken im hell-dunkel marmorierten Rührteig und verleihen dem Plattenkuchen eine fruchtig-saftige Note. Die Bestreuung mit Mandelstiften macht diese Komposition perfekt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.500 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000361

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

Cremige Käsemasse liegt auf einem saftigen Rührteig. Goldgelb gebackene Butterstreusel vollenden das Geschmackserlebnis.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.600 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000468

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



RHABARBER-STACHELBEERKUCHEN-SCHNITTE

Saftig-säuerliche Mischung aus Rhabarberstückchen und Stachelbeeren, eingebacken in lockerer Rührteigmasse auf Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.500 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000411

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



MOHN-STREUSELKUCHEN-SCHNITTE

Leckere Mohnfüllung mit Sultaninen auf Mürbeteigboden, mit köstlichen Streuseln bedeckt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
3.200 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000549

VE: 20 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



KÄSE-SCHNITTE

Schmeckt wie selbst gebacken! Klassischer Mürbeteig mit leckerer Käsemasse, aus Eiern und frischem Quark zubereitet. Goldgelb gebacken, ein Muss in jedem Sortiment!

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
3.100 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 12 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000736

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



PFLAUMEN-BUTTERSTREUSEL-SCHNITTE

Ein rustikaler Klassiker! Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
2.750 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000735

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



KÄSE-MANDARINEN-SCHNITTE

Ein Mürbeteigboden ist mit leckerer Käsemasse gefüllt und mit fruchtigen Mandarinenfilets belegt. Mit Tortenguss abgeglänzt.

Vorgeschnitten in 20 Portionen,
3.200 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 14 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 8 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000741

VE: 20 Portionen UK: 3 VE



DONAUWELLE*

Der Klassiker unter den Blechkuchen! Leckere Sauerkirschen liegen eingebettet in dunklem und hellem Rührteig. Bedeckt mit heller Creme und dekoriert mit einer von Hand abgekämmten kakaohaltigen Fettglasur.

Vorgeschnitten in jeweils 12 Portionen (Karton 36 Portionen),
3 x 1.200 g, 3.600 g, ca. 19,5 x 29 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000522

VE: 36 Portionen



PLATTENKUCHEN-MISCHKARTON*

Je eine Platte, ca. 28 x 38 cm:

- **Apfelkuchen-Schnitte** 2.700 g
 - **Kirsch-Pudding-Schnitte** 2.300 g
 - **Käse-Butterstreusel-Schnitte** 2.600 g
- Vorgeschnitten in jeweils 20 Portionen, 7.600 g**



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

Art.-Nr.: 39000753

VE: 60 Portionen



APFEL-SCHNITTE

Saftiger Rührteigboden belegt mit fruchtigen Apfelspalten und abgedudert mit Dekorzucker.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.950 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000357

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



ZITRONENKUCHEN-SCHNITTE

Ein Traum aus Rührteigboden und fruchtiger Zitronen-Creme-Füllung, mit Tortenguss abgeglänzt und Dekorpuuder abgedudert.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.700 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000555

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



MARMORKUCHEN-SCHNITTE

Leckerer Marmorkuchen aus hellem und dunklem Rührteig.

Vorgeschnitten in 32 Portionen,
1.500 g, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000355

VE: 32 Portionen
UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 6 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

Aromatische Mandelmasse auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit Dekorzucker abgestäubt.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen),
3 Trays à 2,1 kg,
6,3 kg, ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000387

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



DONAUWELLE

Heller und dunkler Rührteig mit eingebetteten Sauerkirschen, bedeckt mit einer lockeren Creme und überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur im Wellendekor.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen),
3 Trays à 2 kg, 6 kg,
ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000491

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 4,5 Std. auftauen lassen.



KIRSCHEN-MICHEL-SCHNITTE

Lockerer Rührteig mit eingebackenen Sauerkirschen auf einem krossen Mürbeteigboden. Mit Dekorzucker abgestäubt.

Vorgeschnitten in 32 Portionen
(Karton 96 Portionen),
3 Trays à 2,4 kg, 7,2 kg,
ca. 28 x 38 cm



Art.-Nr.: 39000475

VE: 96 Portionen

Bei 6-7°C im Kühlschrank über Nacht oder bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:

ICH BIN
vegan

APFEL-GRANOLA-ECKE VEGAN

Mit Crunch-Effekt.

Saftige Apfelfüllung und fruchtige Apfelspalten liegen auf einem mit Haferflocken verfeinerten Mürbeteigboden. Abgerundet mit einem Mix aus Walnuss-, Mandel- und Haselnuss-Stücken und dekoriert mit crunchigen Haselnuss-Streuseln mit Haferflocken. Abgedudert mit einem Mix aus Zucker und Zimt.

Vorgeschnitten in 24 Portionen,
3.300 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca.
8 Std. oder bei Raumtemperatur
ca. 5 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000362

VE: 24 Portionen
UK: 3 VE

Auch geeignet für:



BROWNIE

Ideal für die Tagungspause oder den kreativen Dessertteller.

Dunkler Rührteig durchzogen von einer köstlichen Schokocreme, dekoriert mit gehackten Walnüssen und dunklen Kringeln.

Vorgeschnitten in 48 Portionen,
2.050 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank ca.
4 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std.
auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000721

VE: 48 Portionen
UK: 3 VE



SCHOKO-KUCHENSTREIFEN

Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.

Himmlich schokoladig: saftiger dunkler Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme und mit einer leckeren kakaohaltigen Glasur überzogen.

Eingeteilt in 3 Riegel,
1.350 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 8 Std. oder bei Raumtempera-
tur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 39000430

VE: 1 Stück UK: 3 VE



MANDELKUCHEN „SPANISCHE ART“

Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.

Lockerer Mürbeteig-Brösel-Boden mit saftiger, aromatischer Mandelrührteigmasse, üppig belegt mit gerösteten Mandelblättchen und mit Dekorzucker bestreut.

Eingeteilt in 3 Riegel,
2.200 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 8 Std. oder bei Raumtempera-
tur ca. 6 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:  

Art.-Nr.: 39000525

VE: 1 Stück UK: 3 VE



ZITRONEN-KUCHENSTREIFEN VEGAN*

**Individuell portionierbar,
ideal mit Eis zu kombinieren.**

Vielseitig einzusetzen und so saftig: Luftig-lockerer veganer Muffin-Teig ist mit feiner veganer Zitronen-Zubereitung gefüllt. Attraktiv veredelt mit abgestäubtem Dekorpudder.

Eingeteilt in 3 Riegel,
1.500 g, ca. 28 x 38 cm



Bei 6-7°C im Kühlschrank
ca. 5 Std. oder bei
Raumtemperatur ca. 3 Std.
auftauen lassen.

Auch geeignet für:  

Art.-Nr.: 39000339

VE: 1 Stück UK: 3 VE



VÖLLIG HIN & VEG...

... mit unserer großen Auswahl an veganen Produkten!



ICH BIN vegan

kuchen Minis

LEMON CAKE VEGAN

Leckerer saftiger veganer Zitronen-Rührteig mit Dekorpuder abgestäubt. Unterschiedlich einsetzbar - unglaublich saftig!

Vorgeschnitten in 144 Stücke,
2.016 g

Art.-Nr.: 34002366

VE: 144 Portionen



Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. auftauen lassen.



ICH BIN vegan

kuchen Minis

BROWNIE VEGAN

Ein saftiger veganer Schokoladenrührteig bestreut mit knackigen Schokoladenstücken. Vielseitig einsetzbar - wunderbar saftig!

Vorgeschnitten in 144 Stücke,
2.160 g

Art.-Nr.: 34002364

VE: 144 Portionen



Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. auftauen lassen.



ICH BIN vegan

kuchen Minis

CARROT CAKE VEGAN

Feine Karottenstifte und Gewürze vereinen sich in dieser besonders saftigen veganen Rührmasse. Mit Tortenguss leicht abgeglänzt. Umfangreich einsetzbar - mega saftig!

Vorgeschnitten in 144 Stücke, 2.016 g

Art.-Nr.: 34002365

VE: 144 Portionen



Im gefrorenen Zustand im Kühlschrank (6-7°C) ca. 2 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. auftauen lassen.



CREAMY BLUEBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Wahnsinnig cremig, irre fruchtig und hmmm bis zum letzten Bissen. Und natürlich: vegan und plant-based. Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbstgekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert. Und nochmal Kultur-Heidelbeeren als Topping. Klingt verrückt? Schmeckt irre gut! Alles andere wäre ja auch Käse, oder?

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 1.525 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000740

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



CREAMY RASPBERRY
VEGANE CHEESECAKE-ALTERNATIVE

Das ist zum Verrücktwerden! Dieser vegane und plant-based Wahnsinn beginnt auf einem Mürbeteig mit einer feinen nussigen Note. Weiter geht's mit einer cremigen Füllung und dicken Tropfen selbstgekochter Himbeer-Fruchtzubereitung in der Füllung. On top gibt's noch ein paar verrückte Himbeeren. Der pure Wahnsinn!

Vorgeschnitten in 14 Portionen, 1.575 g, Ø 24 cm

Art.-Nr.: 39000739

VE: 14 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 10 Std. auftauen lassen.



ZITRONEN-KUCHENSTREIFEN VEGAN*

Individuell portionierbar, ideal mit Eis zu kombinieren.

Vieleisig einzusetzen und so saftig: Luftig-lockerer veganer Muffin-Teig ist mit feiner veganer Zitronen-Zubereitung gefüllt. Attraktiv veredelt mit abgestäubtem Dekorpuder.

Eingeteilt in 3 Riegel, 1.500 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000339

VE: 1 Stück UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 5 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen lassen.



FEINSTER APFELKUCHEN VEGAN

Fruchtanteil: 68 %

Ein dreifaches Hoch auf den Apfel! Bei unserem veganen Mürbeteig verzichten wir zwar auf Milch und Eier - spendieren dafür aber eine extrafruchtige Apfelfüllung, große Apfelspalten und Apfelsaft-Guss.

Vorgeschnitten in 12 Portionen, 2.250 g, Ø 28 cm

Art.-Nr.: 39000724

VE: 12 Portionen UK: 4 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 16 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 7-9 Std. auftauen lassen.

Auch geeignet für:



APFEL-GRANOLA-ECKE VEGAN

Mit Crunch-Effekt.

Saftige Apfelfüllung und fruchtige Apfelspalten liegen auf einem mit Haferflocken verfeinerten Mürbeteigboden. Abgerundet mit einem Mix aus Walnuss-, Mandel- und Haselnuss-Stücken und dekoriert mit crunchigen Haselnuss-Streuseln mit Haferflocken. Abgeduldet mit einem Mix aus Zucker und Zimt.

Vorgeschnitten in 24 Portionen, 3.300 g, ca. 28 x 38 cm

Art.-Nr.: 39000362

VE: 24 Portionen UK: 3 VE

Bei 6-7°C im Kühlschrank ca. 8 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 5 Std. auftauen lassen.







**GEBÄCK.
GESNACKT.
GESCHMECKT!**

GEBÄCK UND SNACKS

- 108** Croissants
- 111** Plundergebäck
- 112** Süßes Kleingebäck
- 113** Laugengebäck
- 114** Pikante Snacks



DIE WELT DER CROISSANTS

Gestalten Sie den oft stressigen Alltag Ihrer Gäste so angenehm wie möglich - mit liebevoll gebackenen Croissants. Bei verschiedenen Sorten von süß bis pikant ist für jeden Geschmack ein Lieblingscroissant dabei. Überzeugen Sie sich von unserer feinblättrigen Vielfalt!

Passende Serviceartikel bestellen Sie bitte direkt bei unserem Partner  www.ammon-nonfood.de



NUSS-NOUGAT-BUTTERCROISSANT

Mit gehackten Haselnüssen bestreut.

Der Klassiker in jeder Snacktheke: feinblättriges Buttercroissant mit einer zartschmelzenden Nuss-Nougat-Füllung und vielen fein gehackten Haselnüssen dekoriert, vorgegärt.

Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002238

VE: 60 Stück



SCHOKO-BUTTERCROISSANT

Mit belgischer Schokolade.

Feinsplittriges Buttercroissant, gefüllt mit einer zartschmelzenden Schokoladencreme-Füllung mit belgischer Schokolade, mit Schokostückchen dekoriert, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002240

VE: 60 Stück



APRIKOSEN-BUTTERCROISSANT¹⁾²⁾

Mit gelbem Dekorzucker bestreut.

Zartblättriges Buttercroissant mit einer fruchtigen Aprikosen-Füllung und mit gelbem Dekorzucker bestreut, vorgegärt.

Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 90 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002237

VE: 60 Stück



SCHINKEN-KÄSE-BUTTERCROISSANT²⁾³⁾⁸⁾

Mit ganzer Schinkenscheibe.

Herzhaftes Buttercroissant mit einer ganzen Schinkenscheibe und würzigem Gouda-Käse. Rustikal bestreut mit geriebenem Gouda, vorgegärt. Mit attraktivem Produkttütchen.

2 x 30 Stück à 100 g, 6,0 kg



Bei Raumtemperatur 20–30 Min. antauen lassen. Bei 170°C im vorgeheizten Ofen ca. 18–20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) bis zur gewünschten Bräune backen.

Art.-Nr.: 34002239

VE: 60 Stück

RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

CROISSANTS, gefüllt

Zubereitung:

- Produkte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei Raumtemperatur ca. 20–30 Min. antauen lassen.
- Heißluftofen auf 190 °C vorheizen.



Backtemperatur im Heißluftofen: **170 °C**



Backzeit: **ca. 18 – 20 Min.**

Wichtig:

Croissants immer mit Schwaden/Wasserdampf bis zur gewünschten Bräune backen. So entsteht ein einzigartiges Volumen und ein schöner Glanz auf der Oberfläche.



BUTTERCROISSANT 80 g

Ein wahres Allround-Talent: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, vorgegärt.

3 x 30 Stück à 80 g, 7,2 kg



Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C (Heißluft) ca. 18-20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001652

VE: 90 Stück



BUTTERCROISSANT 60 g, GEBOGEN

Ein hochwertiges zartblättriges Butterplunderhörnchen, vorgegärt.

6 x 20 Stück à 60 g, 7,2 kg



Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 175-180°C (Heißluft), bei 200-210°C (Backofen) mit Dampf ca. 18 Min. backen.

Art.-Nr.: 34002357

VE: 120 Stück



MINI-BUTTERCROISSANT 25 g

Ein Muss auf jedem Buffet: saftig-lockeres Croissant mit typischer Butternote und feinblättriger Oberfläche, im praktischen Mini-Format, vorgegärt.

2 x 75 Stück à 25 g, 3,75 kg



Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Heißluft) ca. 12-14 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001449

VE: 150 Stück





FRANZBRÖTCHEN

Leckeres Plunderteig-Gebäck mit einer süßen Zimt-Zucker-Füllung, vorgegärt.
5 x 10 Stück à 125 g, 6,25 kg



Art.-Nr.: 34002331
VE: 50 Stück

 Produkte ohne Antauen im vorgeheizten Ofen bei 170 - 190 °C ca. 20 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.



MISCHKARTON DÄNISCHE MINI-PLUNDER¹⁾

Abwechslungsreicher Mischkarton bestehend aus beliebten Dänischen Mini-Plunder-Teilchen:
30 x **Mini-Zimtschnecke** à 40 g,
20 x **Mini-Pekannuss-Zopf** à 40 g,
20 x **Mini-Salted-Caramel-Zopf** à 40 g,
20 x **Mini-Spandauer** à 40 g,
20 x **Mini-Mandelrolle** à 35 g,
vorgegärt. 4,3 kg



Art.-Nr.: 34001441
VE: 110 Stück

 Bei 190 °C im vorgeheizten Ofen ca. 14 - 15 Min. bis zur gewünschten Bräune backen. Bitte beachten: Zug während des Backens offen halten.*



RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

DÄNISCHE MINI-PLUNDER

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen.
- Produkte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Backtemperatur im Heißluftofen: **190 °C**



Backzeit: **ca. 14 - 15 Min.**

DIESE PLUNDER SPAREN ZEIT

Wichtig:

Plunder **ohne Antauen** bis zur gewünschten Bräune backen.

Bitte beachten: Zug wenn möglich während des Backens offen halten.*

CHOC DONUT

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, überzogen mit einer leichten Schicht aus kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken.
48 Stück à 52 g, 2,496 kg

Art.-Nr.: 34001949

VE: 48 Stück



Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.

**RASPBERRY DONUT**

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit fruchtiger Himbeerfüllung, überzogen mit weißer Zuckerglasur, mit rosa Streifen dekoriert, fertig gebacken.
48 Stück à 68 g, 3,264 kg

**Art.-Nr.: 34002291**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.

**NOUGAT DONUT**

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit nussiger Nougatcremefüllung, überzogen von kakaohaltiger Fettglasur, mit Haselnusstüchchen bestreut, fertig gebacken.
48 Stück à 70 g, 3,36 kg

**Art.-Nr.: 34002292**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.

**VANILLA DONUT¹⁾²⁾**

Trendiges Siedegebäck aus lockerem Hefeteig, mit cremiger Vanillefüllung, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur und mit weißen Streifen dekoriert, fertig gebacken.
48 Stück à 68 g, 3,264 kg

**Art.-Nr.: 34001948**

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen lassen.

**DOUBLE CHOC MUFFIN**

Luftig-lockerer saftiger Kakao-Rührteig mit Vollmilchschokoladentropfen und Schokoladenchips. In einer hochwertigen, braunen Lotuskapsel fertig gebacken.
3 x 12 Stück à 100 g, 3,6 kg

**Art.-Nr.: 34001633**

VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 90 Min. auftauen lassen.

**BLUEBERRY MUFFIN**

Luftig-lockerer saftiger Buttermilch-Rührteig mit fruchtigen Kultur-Heidelbeeren und knusprigen Streuseln. In einer hochwertigen, braunen Lotuskapsel fertig gebacken.
3 x 12 Stück à 100 g, 3,6 kg

**Art.-Nr.: 34001432**

VE: 36 Stück

Bei Raumtemperatur
ca. 90 Min. auftauen lassen.

**BELGISCHE WAFFELN¹⁾**

Belgische Waffel mit Hagelzucker, fertig gebacken.
54 Stück à 100 g, 5,4 kg



Bei Raumtemperatur
ca. 60 Min. auftauen
lassen oder tief-
gefroren ca. 5 Min.
bei ca. 200 °C im
Ofen oder ca. 45 Sek.
bei 800 Watt in der
Mikrowelle erwärmen.

Art.-Nr.: 34002164

VE: 54 Stück



LAUGENSTANGE, EINGESCHNITTEN

Bereits eingeschnitten.

Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, bereits eingeschnitten, mit beigepacktem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt.
4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg



Art.-Nr.: 34001542

VE: 120 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 20-30 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 180°C backen.
Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*



MAXI-LAUGENZWEZEL

Bereits eingeschnitten.

Herzhaft belagtes Gebäck aus lockerem Weizenhefeteig in Brezelform geschlungen, bereits eingeschnitten, mit beigepacktem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt. 4 x 15 Stück à 160 g, 9,6 kg



Art.-Nr.: 34001577

VE: 60 Stück

Bei Raumtemperatur ca. 25 Min. antauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen, im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei ca. 165-175°C backen.
Bitte beachten: Den Zug während des Backvorgangs geschlossen halten.*



LAUGENZWEZEL MIT GESALZENER BUTTER, FERTIG GEBACKEN

Bereits fertig gebacken und mit gesalzener Butter veredelt.

Hefeteiggebäck herzhaft belaggt und üppig mit gesalzener Butter gefüllt, fertig gebacken. 4 x 12 Stück à 79 g, 3,792 kg



Art.-Nr.: 34001641

VE: 48 Stück

Bei Raumtemperatur 120 Min. auftauen lassen.



RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

LAUGENZWEZEL 160 g

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen auf 190 °C.
- Laugengebäck auf ein beschichtetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 25 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen.



Backtemperatur im Heißluftofen: 165-175 °C



Backzeit: ca. 15 Min.

Wichtig:

Den Zug am Ofen während des gesamten Backprozesses geschlossen halten.*

* Bitte beachten: • Geschlossener Zug bedeutet: Abluftklappe des Heißluftofens (sofern vorhanden) geschlossen halten. Feuchtigkeit bleibt im Ofen.



MISCHKARTON PIKANTE BLÄTTERTEIG-MINIS²⁾³⁾

Herzhafte Vielfalt in einem Karton.

Jeweils 40 Stück knusprige Mini-Blätterteigkörbchen mit Spinat-Weißkäse-Füllung, Champignonfüllung, Käse-Schinken-Füllung sowie Tomate-Mozzarella-Füllung, vorgegärt.

4 x 40 Stück à 20 g, 3,2 kg



Art.-Nr.: 34001593

VE: 160 Stück



Tiefgefroren im vorgeheizten Heißluft-ofen bei ca. 200-220°C ca. 16-18 Min. ohne Dampf backen.



ORIGINAL WAGNER FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART²⁾³⁾

Der knusperdünne Boden ist belegt mit Crème fraîche/Sahne-joghurt-Soße, herzhaftem rohem Schinken, gegartem, geräucher-tem Schweinebauch und Zwiebeln, vorgebacken.

10 Stück à ca. 300 g, 3,0 kg, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001550

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 230°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Min. backen.



ORIGINAL WAGNER FLAMMKUCHEN KÄSE-LAUCH

Der knusperdünne Boden ist belegt mit Sauerrahm, köstlichem Lauch, Zwiebeln, würzigem Emmentaler und Hartkäse, vorgebacken.

10 Stück à ca. 320 g, 3,2 kg, Ø 26 cm



Art.-Nr.: 34001473

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 230°C Ober-/Unterhitze ca. 11 Min. backen.





KNUSPERSCHLEIFE „MEXICAN STYLE“

Herzhaftes Snackgebäck mit eingedrehter Tomaten-Käse-Füllung und Mohnbestreuung, vorgegärt.
35 Stück à 150 g, 5,25 kg



Bei Raumtemperatur ca. 10-15 Min. antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C ca. 15 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001540
VE: 35 Stück



LAUGENDREIECK PUR

Extraviel Volumen.
Zartblättriger Butter-Plunderteig in handlicher Dreiecksform mit herzhafter Belaugung, vorgegärt.
2 x 30 Stück à 100 g, 6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 15 Min. antauen, im vorgeheizten Ofen bei 165-175 °C (Heißluft) ca. 20-22 Min. mit Schwaden (Wasserdampf) backen.

Art.-Nr.: 34001558
VE: 60 Stück



RICHTIG BACKEN

SO GELINGT'S:

SOWOHL PUR ALS AUCH BELEGT -
IMMER DER IDEALE SNACK!

LAUGENDREIECK PUR

Zubereitung:

- Heißluftofen vorheizen auf 190 °C.
- Laugendreiecke auf ein beschichtetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (Achtung: wichtig, sonst haften die Produkte nach dem Backvorgang zu stark am Blech) und ca. 15 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen.

TIPP: Je länger die Antauphase ist, desto voluminöser das Backergebnis! Aber bitte beachten: Antauphase nicht länger als 30 Minuten.

Wichtig: Produkte mit Schwaden/Wasserdampf backen. D.h. Zug während des gesamten Backprozesses geschlossen halten.

Backtemperatur im Heißluftofen: **165-175 °C**

Backzeit: **ca. 20-22 Min.**





BRÖTCHEN, BAGUETTE UND BROT

**BRÖTCHEN,
BAGUETTE UND BROT**

118

Brötchen

120

Baguette und Brot



FRÜHSTÜCKSKÖRBCHEN

Aus dem Steinofen.

Attraktiver Mischkarton bestehend aus jeweils 20 Stück klassischen Mini-Kaiserbrötchen, körnigen Mini-Mehrkornbrötchen, rustikalen Mini-Kornspitzbrötchen und aromatischen Mini-Mohnbrötchen, vorgebacken.
4 x 20 Stück à 40 g, 3,2 kg



Art.-Nr.: 34002361

VE: 80 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 8-10 Min. mit Dampf backen.



KÜRBISKERNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Rechteckiges, voluminöses Weizenbrötchen, das sowohl knackige Kürbiskerne im Teig enthält als auch auf der Oberfläche mit Kürbiskernen bestreut ist, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34002360

VE: 100 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



SONNENBLUMENKERNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Voluminöses Weizenbrötchen mit knackigen Sonnenblumenkernen sowohl im Teig als auch mit üppiger Bestreuung auf der rustikalen Oberfläche, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34002359

VE: 100 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.



MEHRKORNBRÖTCHEN

Aus dem Steinofen.

Voluminöses Mehrkornbrötchen mit Leinsamen und aromatischen Sesamsamen und extrasaftiger Krume, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 88 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34002342

VE: 100 Stück

 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 12-15 Min. mit Dampf backen.





KÖRNERBAGUETTE-BRÖTCHEN

Weizenmischbrötchen in Baguette-Brötchen-Form mit abgeflachtem Boden und extraviel Körnerbestreuung auf der Oberfläche, vorgebacken.
75 Stück à 75 g, 5,625 kg



Art.-Nr.: 34001596

VE: 75 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 8–10 Min. mit Dampf backen.



CIABATTA, 110 g

Rustikales Weizenbrötchen mit attraktiver, leicht bemehlter Oberfläche, vorgebacken.
4 x 16 Stück à 110 g, 7,04 kg



Art.-Nr.: 34001905

VE: 64 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 12–15 Min. backen.



ROGGENBRÖTCHEN

Voluminöses Roggenbrötchen in rustikaler Optik, vorgebacken.
4 x 25 Stück à 80 g, 8 kg



Art.-Nr.: 34001600

VE: 100 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C ca. 10 Min. mit Dampf backen.



FLAGUETTE „NATUR“

Ideal für den Kontaktgrill.

Halbrundes, voluminöses Weizenbrötchen, vorgebacken.
48 Stück à 100 g, 4,8 kg



Art.-Nr.: 34001620

VE: 48 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 8–10 Min. backen.
Für die knusprige Variante: Im aufgetauten Zustand belegen und 2–3 Min. im Kontaktgrill toasten.

FLAGUETTE

DER SNACK-HIT!

Belegen Sie das Flaguette „Natur“ z. B. klassisch italienisch mit Pesto, eingelegten Tomaten und Mozzarella und toasten Sie es 2–3 Minuten im Kontaktgrill.





BAGUETTE-BROT

Mildes Weizenbrot in Stangenform mit extragroßem Durchmesser, vorgebacken.
20 Stück à 440 g, 8,8 kg



Art.-Nr.: 34001648

VE: 20 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180–200°C ca. 14–15 Min. mit Dampf backen.



BAUERNBAGUETTE

Extrasaftig durch Kartoffelflocken.

Weizenbrot in klassischer Stangenform, extrasaftig durch eingebackene Kartoffelflocken und mit rustikal behälter Oberfläche, vorgebacken.
26 Stück à 280 g, 7,28 kg



Art.-Nr.: 34001509

VE: 26 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170°C ca. 10 Min. mit Dampf backen.



BAGUETTE-VARIATION, MEDITERRAN

Einzeln handgearbeitet, aus dem Steinofen, mit kurzer Backzeit.

Mischung aus 6 x Kräuter-Knoblauch-Baguette (jew. 250 g),
4 x Tomate-Basilikum-Baguette (jew. 250 g),
6 x Provencale-Baguette (jew. 250 g),
8 x Zwirbel-Baguette (jew. 300 g),
vorgebacken. 6,4 kg



Art.-Nr.: 34002272

VE: 24 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190–210°C ca. 6–9 Min. mit Dampf backen.



RUSTIKALES BAGUETTE

Aus dem Steinofen, mit Natursauerteig.

Herzhaftes Roggenmischbrot in Stangenform, vorgebacken.
20 Stück à 550 g, 11 kg



Art.-Nr.: 34002271

VE: 20 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190–210°C ca. 8–10 Min. mit Dampf backen.



KRUSTENBROT

Rechteckiges, rustikales Weizenbrot mit Sauerteig, vorgebacken.
10 Stück à 550 g, 5,5 kg



Art.-Nr.: 34001612

VE: 10 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei 180–200°C ca. 13–16 Min. mit Dampf backen.



MISCHKARTON RUSTI-BROT

Vielfältiges Sortiment.

Attraktiver Mischkarton aus rustikalen Brotsorten in unterschiedlicher Optik. 2 Stück Rusti natur: ein helles, ovales saftiges Weizenbrot mit mildem Geschmack, 2 Stück Rusti-Spezial: ein dunkles, ovales Weizenmischbrot mit Körnermischung mit leichtem Malzgeschmack sowie 2 Stück Zwirbelbrote: gedrehtes Weizenmischbrot mit eingebakenen knackigen Sonnenblumenkernen, vorgebacken.
6 Stück à 600 g, 3,6 kg



Art.-Nr.: 34001627

VE: 6 Stück



Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190°C ca. 22 Min. mit Dampf backen.



STEINOFEN-BROT

Mit Natursauerteig.

Ovales Roggenmischbrot mit rustikaler, leicht bemehlter Oberfläche, fertig gebacken.

12 Stück à 500g, 6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 15-20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001516

VE: 12 Stück



BERGSTEIGERBROT

Mit Natursauerteig und extrawürzig.

Rustikales Roggenmischbrot, hergestellt mit Natursauerteig. Durch die Zugabe von Kümmel und Koriander erhält das Brot eine extrawürzige Geschmacksnote,

fertig gebacken.

12 Stück à 500g, 6 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 15-20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001510

VE: 12 Stück



KORNKNACKER-BROT

Mit ganzen, knackigen Roggenkörnern und Roggenvollkornschrot.

Dunkles Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, fertig gebacken.

12 Stück à 750g, 9 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 170-190°C ca. 20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001517

VE: 12 Stück



MISCHKARTON SCHNITTBROT

Mischkarton aus jeweils 4 geschnittenen Kastenbroten:

Weizenmischbrot (500g, ca. 18 Scheiben), Roggenmischbrot (750g, ca. 22 Scheiben), Mehrkornbrot (750g, ca. 22 Scheiben), fertig gebacken. 8 kg



Die Brote sind fix und fertig gebacken. Brot scheibenweise aus der Tiefkühlung nehmen und ca. 1 Std. auftauen lassen.

Art.-Nr.: 34001564

VE: 12 Stück



BROTKORB

Mit Natursauerteig.

Klassisches Mehrkornbrot (4 Stück) und knackiges Kürbiskernbrot (2 Stück), jeweils in praktischer Kastenform, fertig gebacken.

6 Stück à 500g, 3 kg



Bei Raumtemperatur ca. 3,5 Std. auftauen oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C ca. 15-20 Min. mit Dampf backen.

Art.-Nr.: 34001565

VE: 6 Stück





NICE TO KNOW!

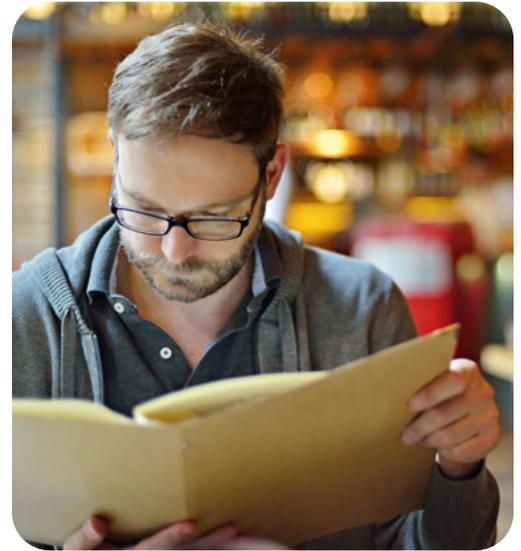
INFOS

124 Kennzeichnung loser Ware

125 Informationen

WAS IST WICHTIG? WAS IST RICHTIG?

Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln müssen dem Verbraucher Informationen über bestimmte Zusatzstoffe, Allergene und verschiedene weitere Produkteigenschaften zugänglich gemacht werden. Deshalb haben wir hier die wichtigsten Punkte zu diesem Thema zusammengestellt, die für FRONERI Schöller Produkte relevant sind.



ALLGEMEINES

Wie und wo sollte die Kennzeichnung erfolgen?

- Gut sichtbar, deutlich und gut lesbar:
 - > Auf einem Schild bei der Ware.
 - > In Gaststätten auf Speisekarten und Preisverzeichnissen (Fußnoten möglich). Oder durch einen allgemeinen Aushang in der Verkaufsstätte.
 - > In deutscher Sprache.
- Mündliche Auskunft, wenn zusätzlich ein Hinweis auf einen an gut sichtbarer Stelle befindlichen Aushang oder auf eine leicht zugängliche Dokumentation der Allergene erfolgt.
- > Auch von Hand verpackte Ware zum unmittelbaren Verkauf oder zur Selbstbedienung muss mit den erforderlichen Informationen entsprechend der LMIV gekennzeichnet werden (gem. § 4 der LMIV).

Welche Produkte enthalten Zusatzstoffe, Allergene und sonstige kennzeichnungspflichtige Bestandteile?

- Alle unsere Produkte sind gemäß der LMIV gekennzeichnet.
- Alle Zusatzstoffe, Allergene und weitere notwendige Infos sind auf unseren Verpackungen bzw. vor Kaufabschluss online zu finden:

www.froneri-schoeller.de

Wer ist für die Umsetzung der Kenntlichmachung verantwortlich?

- Derjenige, der die Ware lose in Verkehr bringt – also Sie als Verkäufer.

WAS MUSS ANGEGEBEN WERDEN

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

gem. § 5 LMZDV

- mit Farbstoff (1)
- mit Konservierungsstoff (2)
- mit Antioxidationsmittel (3)
- mit Nitrat bzw. mit Nitritpökelsalz (4)
- mit Geschmacksverstärker (5)
- geschwärzt (6)
- gewachst (7)
- mit Phosphat (8)
- mit Süßungsmittel/n (9)
- enthält eine Phenylalaninquelle (11)
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (12)

Allergene

(gem. Art. 9 Abs. 1 c VO (EU) Nr. 1169/2011)

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Weichtiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen

Beispiele für weitere wichtige Informationen für den Kunden:

- Enthält Alkohol. Für Kinder nicht geeignet
- Kakaohaltige Fettglasur (Leitsätze für feine Backwaren I Nr. 8)
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig (gem. § 5 AromV)
- Enthält Jodsalz

ERNÄHRUNGSPPLUS-SYMBOLLE



OK: Diese Produkte enthalten keine nach § 5 LMZDV auf Speisekarten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe wie Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.



VEGETARISCH: In Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind ausschließlich solche verarbeitet, die vom lebenden Tier stammen (Milch und Milchprodukte, Hühnereier und Erzeugnisse von Bienen). Dies gewährleisten wir bei allen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, die während der gesamten Herstellung, Be- und Verarbeitung absichtlich zugesetzt oder verwendet werden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



VEGAN: Bei der Herstellung, Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln sind keine Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs absichtlich zugesetzt oder verwendet worden. Der Zutaten-Begriff schließt Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen sowie Enzyme ein.



GLUTENFREI: Entsprechend der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 maximal 20 mg Gluten pro 1.000 g Lebensmittel (20 ppm).



FETTARM: Feste Lebensmittel enthalten nicht mehr als 3 g Fett pro 100 g, flüssige Lebensmittel nicht mehr als 1,5 g Fett pro 100 ml gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006.



LAKTOSEFREI: Entsprechend den Empfehlungen der Gesellschaft deutscher Chemiker (GDCh), Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ und „Milch und Milchprodukte“, maximal 0,1 g Laktose pro 100 g oder ml verzehrfertiges Lebensmittel.



VANILLE: Natürlich, aus verantwortungsvollem Anbau.



WANNEN UND DECKEL RECYCLEBAR



RAINFOREST ALLIANCE: Wir möchten zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen. Das Rainforest Alliance-Siegel bedeutet, dass die FarmbesitzerInnen nachhaltigere Anbaumethoden anwenden, die ihre Lebensbedingungen verbessern, die Menschenrechte ihrer ArbeiterInnen schützen und ihnen helfen, sich an die Klimaveränderungen anzupassen, sowie den Schutz der Wälder fördern. Für weitere Informationen zur Rainforest Alliance, besuchen Sie gerne die Website www.rainforest-alliance.org.

PIKTOGRAMME

ZUBEREITUNGSHINWEISE



Backofen



Mikrowelle



Kombidämpfer

CONVENIENCE-STUFEN

EIS & DESSERTS

●●●●● Verzehrfertig, tiefgefroren

TIEFKÜHLBACKWAREN

●●●●● Vorgegärt

●●●●● Vorgebacken

●●●●● Verzehrfertig, tiefgefroren

Die Verkaufseinheit (VE) entspricht der bestellbaren Gebinde-Größe.

Nuui® Reg. Trademark of Froneri International Ltd • Oreo and Milka are trademarks of the Mondelez International group used under license. MÖVENPICK, SCHÖLLER, EXTRÊME, SMARTIES, KIT KAT, BUM BUM, KAKTUS, PIRULO, IO FOR TWO, CARETTA, HIMBI, MILK FLIP, ANTICA GELATERIA DEL CORSO, OMA'S LANDKUCHEN, Original WAGNER are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under licence



Prima-Food

MIT LEIB & SEELE FOOD-SERVICE FÜR DIE REGION

Eugen-Gerstenmaier-Straße 10

32339 ESPELKAMP

T 0 57 72. 97 77 -0

F 0 57 72. 97 77 29

espelkamp@prima-food.de

Auf dem Rohlskamp 3

27356 ROTENBURG-Mulmshorn

T 0 42 68. 953 99 -0

F 0 42 68. 953 99 29

mulmshorn@prima-food.de



@PRIMA.FOOD.GASTRO

www.PRIMA-FOOD.DE

Froneri Ice Cream Deutschland GmbH

Eduard-Pestel-Str. 15 • 49080 Osnabrück • Deutschland

Tel.: 0800 - 101 54 21 • Fax: +49 (0) 911-938-3838

bestellung@froneri-schoeller.de • www.froneri-schoeller.de



SALTED CARAMEL &
**AUSTRALIAN
MACADAMIA**

CHOOSE YOUR NEXT **ADVENTURE**

Nuüi

ICE CREAM ADVENTURE™



ca. 1 MRD.
KONTAKTE¹



¹ Quelle: Vorläufiger Mediaplan
2024, Stand November 2023

Nuüi® Reg. Trademark
of Froneri International Ltd.

FRONERI